



You have downloaded a document from
RE-BUŚ
repository of the University of Silesia in Katowice

Title: Wspólnota, ciało, polityka : estetyczne i kulturowe konteksty jedzenia w polskiej sztuce współczesnej

Author: Agata Stronciwilk

Citation style: Stronciwilk, Agata. (2018). Wspólnota, ciało, polityka : estetyczne i kulturowe konteksty jedzenia w polskiej sztuce współczesnej. Praca doktorska. Katowice : Uniwersytet Śląski

© Korzystanie z tego materiału jest możliwe zgodnie z właściwymi przepisami o dozwolonym użytku lub o innych wyjątkach przewidzianych w przepisach prawa, a korzystanie w szerszym zakresie wymaga uzyskania zgody uprawnionego.



Uniwersytet Śląski
Wydział Filologiczny
Instytut Nauk o Kulturze i Studiów Interdyscyplinarnych
Zakład Estetyki i Antropologii Przestrzeni

mgr Agata Stronciwilk

**Wspólnota, ciało, polityka.
Estetyczne i kulturowe konteksty jedzenia
w polskiej sztuce współczesnej**

Rozprawa doktorska
napisana pod kierunkiem
dr hab. Marii Popczyk, prof. UŚ

Promotor pomocniczy:
dr Alicja Głutkowska-Polniak

Katowice 2018

Spis treści

Wstęp.....	3
CZĘŚĆ I Jedzenie w perspektywie nauki i sztuki.....	9
1. <i>Food studies</i> – przegląd perspektyw.....	10
2. Kulturowe i estetyczne konteksty jedzenia.....	18
3. Jedzenie jako motyw w sztuce.....	37
4. Sztuka kulinariów a sztuka kulinarna.....	58
CZĘŚĆ II Wspólnotowe i polityczne wymiary jedzenia.....	64
5. Polityczne rytuały Jerzego Beresia.....	65
6. Małgorzata Markiewicz – gość w dom, Bóg w dom?.....	92
7. Więziotwórcza funkcja jedzenia w działaniach Doroty Podlaskiej.....	102
8. Tabu kulinarne w twórczości Karoliny Żyniewicz i Karoliny Brzuzan.....	128
9. „Wprost” o jedzeniu – polityczny wymiar kuchni w malarstwie Zbyluta Grzywacza.....	145
10. Przy wspólnym stole. Elżbieta Jabłońska, Joanna Rajkowska i estetyka relacyjna.....	160
CZĘŚĆ III Cieleśne i płciowe wymiary jedzenia.....	175
11. Kobieta i jedzenie? Kobieta do zjedzenia? Elżbieta Jabłońska i Joanna Rajkowska.....	176
12. Słodkie dziewczyny – Zuzanna Janin i Alina Szapocznikow.....	198
13. Erotyzacja jedzenia w twórczości Natalii LL i Aleksandry Ska.....	217
14. Anatomie smaku. Dorota Podlaska, Oskar Dawicki i Anna Królikiewicz.....	248
15. Zapachy jedzenia – wspomnienia oraz emocje w pracach Justyny Gruszczyk i Angeliki Markul.....	290
Zakończenie.....	313
Ilustracje.....	325
Spis ilustracji.....	345
Bibliografia.....	347
Streszczenie.....	358
Summary.....	359

Wstęp

Jedzenie może wydawać się prozaiczne jako przedmiot badań naukowych i muszę przyznać, że z takim właśnie określeniem spotykałam się wielokrotnie, kiedy informowałam o swoich zainteresowaniach badawczych. Prozaiczność ta wynika z faktu, że odżywianie jest procesem fundamentalnym dla ludzkiego przetrwania i wydawałoby się, że niemal wyłącznie fizjologicznym. Jednak nawet pobieżna refleksja uzmysławia nam całą złożoność zagadnień związanych z pożywieniem. W niniejszej pracy zamierzam przyjrzeć się jedzeniu jako zjawisku, które jest zawsze uwarunkowane kulturowo.

Jak zauważała Luce Giard,

nawet surowy i zerwany owoc już jest pokarmem nacechowanym kulturowo, zanim jeszcze się go przetworzy, z tego prostego powodu, że jest uznawany za jadalny. Nie ma nic bardziej zmiennego w poszczególnych grupach niż pojęcie „jadalności”¹.

Autorka pisze o modelach żywieniowych danych obszarów kulturowych, które kształtują się w określonym czasie. Modele te okazują się wyjątkowo złożone – jeśli bowiem przyjrzymy się zróżnicowaniu kulturowemu związanemu z jedzeniem, okaże się, że dotyczy ono nie tylko tego, co jest spożywane, ale także sposobów przygotowywania posiłków, miejsca ich spożywania, sposobów jedzenia, łączenia smaków, kolejności dań, sposobów podawania i dzielenia posiłków, ich symbolicznych oraz metaforycznych znaczeń. Jedzenie w takiej perspektywie nie jest jedynie prostym zaspokojeniem fizjologicznej potrzeby. Wspomniana fundamentalność jedzenia z jednej strony powoduje, że wydaje się nam ono czymś oczywistym i niewartym refleksji (choć wiele ze swojego czasu poświęcamy na czynności i zabiegi związane z jedzeniem), z drugiej czyni z niego temat uniwersalny.

Celem niniejszej rozprawy jest podjęcie refleksji nad polską sztuką współczesną w kontekście pojawiających się w niej wątków związanych z jedzeniem oraz ich kulturowych i estetycznych wymiarów. Jedzenie, kultura oraz sztuka to trzy obszary, które stanowią przedmiot mojego zainteresowania, przede wszystkim zaś interesują mnie te momenty, kiedy przenikają się one i nachodzą na siebie. W jaki sposób jedzenie pojawia się w sztuce, w jaki sposób jego przejawianie się w twórczości artystycznej uwidacznia jego

¹ L. Giard, *Gotować*, [w:] *Wynaleźć codzienność 2. Mieszkać, gotować*, M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, tłum. K. Thiel-Jańczuk, Kraków 2011, s. 155.

kulturowy wymiar? Jak wykorzystanie jedzenia w sztuce wpływa na sposób odbioru dzieła? Dlaczego artyści sięgają po tematykę jedzenia lub realne produkty spożywcze w swych działaniach? Co można przekazać za pomocą jedzenia? Czy i w jaki sposób jedzenie może być komunikatem? Są to podstawowe pytania, które przyświecają niniejszej rozprawie. Podstawową jej tezą jest przekonanie, że za pomocą motywu jedzenia artyści opowiadają o człowieku i kulturze, w której on egzystuje – relacjach społecznych, wartościach i tożsamości.

W tytule rozprawy zawarłam sformułowanie „wspólnota, ciało, polityka”. Zastosowanie tego dookreślenia wynika z faktu, że moim zdaniem są to najważniejsze obszary tematyczne ujawniające się zarówno w samej refleksji nad jedzeniem, jak i pracach artystycznych, które podejmują temat żywności. W namyśle nad obecnością motywów związanych z jedzeniem w sztuce nie sposób rozdzielić tych obszarów, gdyż płynnie się one przenikają, ujawniając wzajemne powiązania. Związek pomiędzy ciałem a wspólnotą objawia się na wielu poziomach – poprzez edukację, przekazy medialne, lansowane kanony urody. Ciało staje się obszarem władzy i dominacji, a nawet najbardziej (pozornie) prywatne decyzje mogą mieć charakter polityczny. Na związek ten wskazywała Izabela Kowalczyk, zwracając uwagę na fakt, że ciało zostaje wprzęgnięte w układ władzy „poprzez przydzielenie mu określonych zadań, organizację czasu, seryjność działań, ćwiczenia”². Władza nad ciałem objawia się również w kontekście jedzenia – niejednokrotnie w radykalny sposób, kiedy odgórne regulacje państwowe przyczyniają się do głodu lub ograniczenia dostępu do produktów spożywczych. Jednak ma ona również odmienne zakresy. Dyscyplinowanie ciała dotyczy bowiem sposobów jedzenia, rytmu przyjmowania posiłków, wyobrażeń dotyczących tego, co można, a czego nie można spożywać. W szczególności władza ta objawia się w takich przestrzeniach jak szkoła, szpital czy więzienie, o których Michel Foucault pisał w kontekście dyscyplinowania ciała³. Odnośnie do relacji pomiędzy jedzeniem a polityką, można przywołać również jego koncepcje biopolityki/biowładzy. Zdaniem Francisca Ferreiry, Shirley Prado, Marii Carvalho i Fabiany Kraemer refleksja nad współczesnymi wymiarami biowładzy musi zostać powiązana z neoliberalizmem, a wraz z nim z takimi kategoriami jak indywidualizm, narcyzm, hedonizm czy konsumpcja⁴. Autorzy wskazują też na medykalizację dyskursu dotyczącego

² I. Kowalczyk, *Ciało i władza. Polska sztuka krytyczna lat 90.*, Warszawa 2002, s. 17.

³ M. Foucault, *Nadzorować i karać. Narodziny więzienia*, tłum. T. Komendant, Warszawa 2009.

⁴ Zob. F. Ferreira, S. Prado, M. Carvalho, F. Kraemer, *Biopower and Biopolitics in the Field of Food and Nutrition*, „Revista de Nutrição” 2015, nr 28 (1), ss. 109–119

odżywiania. Podlega on również naturalizacji związanej z przekonaniem, że indywidualne decyzje żywieniowe podyktowane są racjonalnością i wolnością wyboru. Autorzy wskazują przede wszystkim na rynek (a nie jedynie państwo) jako obszar biowładzy, zauważając, iż jej strategię występują dziś pod przebraniem „naturalnych i zdrowych wyborów”⁵. Refleksja nad jedzeniem nieodłącznie prowadzi do pytań o jego społeczne i polityczne wymiary, a tym samym o społeczne i polityczne wymiary ciała.

Kolejne dookreślenie zawarte w tytule pracy dotyczy „kulturowych i estetycznych” wymiarów jedzenia. Pierwsze z nich rozumiem jako te, które związane są z funkcjonowaniem wspólnoty oraz z nadawaniem znaczeń i budowaniem tożsamości. Dotyczy to takich zjawisk i problemów, jak przykładowo tabu kulinarne, opozycja swój/obcy, komensalizm, rytuały, gościnność, budowanie wspólnoty i hierarchii wokół stołu, sposoby przyrządzania oraz podawania potraw. W tym obszarze pojawia się również tematyka związków płci z jedzeniem (np. podział ról w przygotowywaniu żywności) czy też szeroko rozumiane wartościowanie i nadawanie znaczeń symbolicznych produktom spożywczym. Jeśli zaś chodzi o estetyczne wymiary jedzenia, interesuje mnie kwestia multisensoryczności, zmysłowego doznawania pożywienia (także w kontekście kulturowym) oraz zagadnienia związane z jego artystycznym wymiarem – tego, w jaki sposób jest ono obecne w sztuce oraz jak jego wielozmysłowość wpływa na doznawanie dzieła. W tym obszarze istotne są również pytania o to, w jaki sposób sztuka może być obszarem budowania wspólnoty: czy przyrządzanie, podawanie i spożywanie posiłku może być spektaklem/performance, w jaki sposób jedzenie może zostać użyte jako metafora, jaka jest relacja pomiędzy jedzeniem a sztuką oraz w jaki sposób mogą się one przenikać. Mam jednocześnie świadomość, że kulturowe i estetyczne konteksty jedzenia również są ze sobą powiązane, wszak wartościowanie estetyczne czy hierarchia zmysłów, która wpływała na refleksję estetyczną, także mają wymiar kulturowy. Rozdzielając je w tytule rozprawy, chcę zwrócić uwagę, że jedzenie w sztuce interesuje mnie zarówno z perspektywy estetycznej, jak i kulturowej.

Przedmiotem moich badań jest polska sztuka współczesna. Przede wszystkim koncentruję się na działalności artystów po 1989 roku. Dużą część pracy poświęcam jednak również pracom powstałym w latach 60. i 70. XX wieku. Wynika to z faktu, że powojenny kontekst komunistycznego reżimu w sposób szczególny uwidacznia polityczne znaczenia jedzenia. Dlatego też w rozprawie pojawiają się analizy prac takich artystów jak Zbylut

⁵ Ibidem, s. 118.

Grzywacz, Jerzy Bereś oraz Natalia LL. W szczególności prace ostatniej dwójki można potraktować jako prekursorskie wobec działań artystów młodszych pokoleń.

Dobór proponowanych artystów wynika z zastosowanego przeze mnie klucza. Analizie podlegają prace, które wpisują się w jedną z proponowanych kategorii – ciała, wspólnoty i polityki (ponownie jednak należy podkreślić ich wzajemne przenikanie się). W większości opisywane dzieła wykorzystują realne produkty spożywcze lub też opierają się na ich konsumowaniu. Jedynie w nielicznych przypadkach mamy do czynienia z reprezentacją jedzenia, jak w przypadku malarstwa Zbyluta Grzywacza czy fotografii Natalii LL. Prezentowany wybór ma na celu pokazanie różnorodności zagadnień związanych z jedzeniem w twórczości polskich artystów, nie pretendując jednocześnie do wyczerpania tematu. Zaproponowane kategorie ciała, wspólnoty i polityki są bardzo pojemne znaczeniowo, w związku z czym w ich obrębie pojawiają się różnorodne wątki dotyczące przykładowo gościnności, głodu, tabu kulinarnego, zmysłów, emocji czy więzi rodzinnych.

Niniejsza rozprawa została podzielona na trzy części. Pierwsza z nich ma charakter wprowadzający, w jej ramach znajdują się rozdziały dotyczące naukowych i artystycznych kontekstów jedzenia. Pierwszy rozdział wprowadza pojęcie *food studies*, jest próbą dookreślenia tej perspektywy badawczej. W rozdziale tym zadaję również pytanie o to, na ile proponowane analizy wpisują się w refleksję z nurtu *food studies*. W kolejnym rozdziale staram się wskazać na najważniejsze publikacje i wątki związane z kulturowym i estetycznym wymiarem jedzenia. Przywołuję teorie takich badaczy jak Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas czy Carolyn Korsmeyer. Fragment ten ma na celu wskazanie najważniejszych tematów i refleksji związanych z jedzeniem podejmowanych na gruncie antropologii, socjologii, filozofii czy estetyki. Celem trzeciego rozdziału jest prześledzenie wątków związanych z żywnością, które pojawiają się w sztuce. Koncentruję się w nim głównie na sztuce artystów XX i XXI wieku, gdyż moim zdaniem to ich działania są najważniejszym kontekstem dla prac opisywanych przeze mnie w części analitycznej. Przywołuję jednak pokrótce również wątki, które pojawiają się w działalności artystów przed tym okresem, pozwala to bowiem na pokazanie, że pewne tematy przewijają się w sztuce od wieków. Jedzenie, w różny sposób tematyzowane, jawi się jako pewien stały motyw w twórczości artystycznej, podejmowany z różnych perspektyw i w różnorodny sposób. Czwarty rozdział jest próbą wskazania na różnice pomiędzy zjawiskami takimi jak *food design*, sztuka kulinarna a działalnością artystów wykorzystujących jedzenie w swej

twórczości. W rozdziale tym pojawiają się również pytania o estetyczny wymiar kulinariów oraz przenikanie się sfery kuchni i sztuki.

Dwie kolejne części pracy poświęcone są analizie konkretnych realizacji artystycznych. Zastosowany podział na dwie części wynika z faktu, że zgromadzone w poszczególnych fragmentach przykłady można wydzielić ze względu na główne wątki, wokół których zogniskowane są opisywane dzieła sztuki. Druga część niniejszej rozprawy poświęcona jest więc przede wszystkim wspólnotowym, rytualnym i politycznym wymiarom jedzenia. Trzecia koncentruje się natomiast na aspekcie ciała, zmysłowego doświadczenia oraz płci. Jestem świadoma sztuczności zastosowanego podziału, wszak wspomniane przeze mnie wątki i wymiary są nierozłączne. W efekcie tematy związane z ciałem będą silnie obecne również w drugiej części rozprawy, a wspólnotowy wymiar jedzenia będzie ważnym dookreśleniem w przypadku jej trzeciej części. Zastosowany podział wynika jednak z zastosowanej optyki i perspektywy oraz tego, co jest przedmiotem mojego szczególnego zainteresowania w poszczególnych częściach. Dobór analizowanych w kolejnych częściach prac jest związany z tym, że moim zdaniem w szczególny sposób uwidaczniają one jeden ze wspomnianych przeze mnie aspektów jedzenia.

Drugą część rozpoczyna rozdział poświęcony twórczości Jerzego Beresia, koncentruje się on na sposobach, w jakie artysta korzystał z pokarmu, aby tworzyć efemeryczne wspólnoty zgromadzone wokół stołu. Kolejny, szósty rozdział, dotyczy akcji artystycznej przeprowadzonej przez Małgorzatę Markiewicz oraz poruszanego w jej ramach zagadnienia gościnności. Siódmy zogniskowany jest wokół działalności Doroty Podlaskiej oraz różnorodnych sposobów, w jakie używa ona pokarmów jako sposobu na nawiązywanie więzi. We fragmencie tym pojawia się również wątek jedzenia z obcym oraz kulinarnego spotkania pomiędzy kulturami. Ósmy rozdział dotyczy zjawiska tabu kulinarnego analizowanego w kontekście działań Karoliny Żyniewicz oraz Karoliny Brzuzan. Znaczna jego część poświęcona jest entomofagii oraz problemowi głodu rozumianego przede wszystkim jako zjawisko polityczne. Kolejny, dziewiąty fragment rozprawy dotyczy twórczości Zbyluta Grzywacza, w której porusza on kwestię niedoborów żywności oraz skupionej wokół nich codzienności w czasach PRL-u. Chociaż jego działalność wyraźnie odbiega od poprzednich przykładów, gdyż mamy tu do czynienia nie z wykorzystaniem samego jedzenia w sztuce, lecz z jego reprezentacją, zdecydowałam się włączyć ją do analizy, ponieważ w szczególnie wyraźny sposób przejawiają się w niej polityczne wątki związane z reglamentacją żywności. Dziesiąty rozdział poświęcony jest opisowi działań Elżbiety Jabłońskiej i Joanny Rajkowskiej w perspektywie estetyki relacyjnej. W twórczości

obu artystek można dostrzec również wątki związane z ciałem i płcią, w związku z czym analiza ich prac pod tym kątem otwiera trzecią część dysertacji, koncentrującą się właśnie na tych zagadnieniach.

Ostatnią część rozpoczyna więc rozdział, który jest kontynuacją refleksji nad działalnością Elżbiety Jabłońskiej, jednak z przesunięciem akcentów opisu w kierunku tematyki płci, sfery publicznej i prywatnej, pracy kobiet. Kolejne rozdziały w różny sposób podejmują wątki erotyzacji jedzenia oraz relacji pomiędzy płciami, które niejednokrotnie opisywane są w perspektywie metafory kanibalistycznej. Pojawiają się więc prace, które dotyczą zarówno „kobiety do zjedzenia”, jak i konsumowania mężczyzny. Dwunasty rozdział dotyczy twórczości Joanny Rajkowskiej, tym razem analizowane są jednak jej działania dotyczące szeroko rozumianego kanibalizmu i konsumpcjonizmu. Kolejny, trzynasty fragment dysertacji poświęcony jest również metaforze zjadania kobiety w kontekście powiązania jej ze słodyczą i słodkością, co widoczne jest w sztuce Zuzanny Janin i Aliny Szapocznikow. Niektóre z refleksji pojawiających się w tym fragmencie były publikowane przeze mnie w artykule dotyczącym słodyczy w sztuce, który ukazał się w „Biuletynie” wydawanym przez Galerię Kronika w Bytomiu⁶. Czternasty rozdział jest analizą twórczości dwóch artystek, Natali LL oraz Aleksandry Ska, w kontekście seksualności oraz erotyzacji jedzenia. Kolejne dwa rozdziały dotyczą przede wszystkim zmysłów oraz interpretacji przykładów działań artystycznych, w których twórcy koncentrują się na wybranym aspekcie zmysłowego doznawania jedzenia – smaku lub zapachu. Piętnasty rozdział jest więc analizą samego zmysłu smaku oraz jego różnorodnych kontekstów w perspektywie działań Doroty Podlaskiej, Oskara Dawickiego oraz Anny Królikiewicz. Fragmenty tego rozdziału poświęcone podwójnemu sposobowi rozumienia pojęcia smaku w estetyce publikowane były przeze mnie w monografii *Kultura jedzenia. Jedzenie w kulturze*⁷. W ostatnim rozdziale opisuję działania artystek, które koncentrują się na zapachach jedzenia oraz na tym, w jaki sposób mogą one przywoływać wspomnienia i emocje. Analizuję przede wszystkim twórczość Justyny Gruszczyk i Angeliki Markul; znaczące fragmenty tego rozdziału były publikowane w czasopiśmie *Anthropos?*⁸.

W zakończeniu staram się zebrać wszystkie wątki, które pojawiają się w części analitycznej oraz wskazać na możliwe dalsze kierunki badań.

⁶ Zob. A. Stronciwilk, *Pod cienką warstwą lukru*, „Biuletyn Kroniki” 2018, nr 1.

⁷ Zob. A. Stronciwilk, *Estetyka wobec problemu smaku*, [w:] *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze*, red. M. Błaszowska, et. al., Kraków 2014.

⁸ Zob. A. Stronciwilk, *Zapach nostalgii. Powrót do dzieciństwa w instalacjach Justyny Gruszczyk oraz Angeliki Markul*, „Anthropos?” 2017, nr 26.

CZEŚĆ I
Jedzenie w perspektywie nauki i sztuki

1. *Food studies* – przegląd perspektyw

Istotnym aspektem proponowanej analizy twórczości artystycznej jest problematyka dookreślenia, czym są *food studies*. Pojawia się pytanie, czy niniejsza rozprawa wpisuje się w ten obszar badawczy. Znalezienie na nie odpowiedzi wymaga podjęcia refleksji nad tym, czy *food studies* są dyscypliną, polem badawczym czy jedynie wydzielonym obszarem zainteresowań podejmowanym w ramach wielu dyscyplin. Kluczowe jest pytanie nie tylko o to, czym są *food studies*, ale także o to, jak można zastosować refleksję z obszaru *food studies* w badaniach nad sztuką.

Jennifer Berg, Marion Nestle oraz Amy Bentley w *Encyclopedia of Food and Culture* dookreślają *food studies* jako pole badawcze¹. Badaczki zauważają, że o ile refleksja nad jedzeniem ma długą historię, o tyle sam termin pojawił się w latach 90. XX wieku. Był on używany do określenia badań koncentrujących się na historycznych, kulturowych, behawioralnych, biologicznych czy socjoekonomicznych determinantach oraz konsekwencjach produkcji i konsumpcji żywności. Wcześniej tematyka związana z żywnością pojawiała się w obrębie innych dyscyplin – na gruncie nauk społecznych i humanistycznych, przede wszystkim w antropologii. Antropolodzy prowadzący badania terenowe jako jedni z pierwszych dostrzegli względność wydawałoby się uniwersalnych kategorii takich jak jadalność, obserwowali także różnorodne rytuały czy zachowania związane z przyrządzaniem, dzieleniem i produkcją żywności.

Ken Albala w publikacji *Routledge International Handbook of Food Studies*, stawiając pytanie o to, czy można uznać *food studies* za dyscyplinę, opowiada się jednak za „ polem badawczym ”². Wskazuje na takie obszary zainteresowań badawczych jak: zaopatrzenie żywności, wzory jedzenia, wszelkie aspekty związane z kulturą jedzenia i *foodways*. W publikacji tej, spośród dyscyplin, w obszarze których widoczne jest zainteresowanie tematyką jedzenia, pojawiają się między innymi: antropologia, socjologia jedzenia, archeologia, zdrowie publiczne, psychologia, komunikacja, dziennikarstwo, historia kulinariów, filozofia czy teologia. Pojawia się także wątek analizy tematyki jedzenia w odniesieniu do poszczególnych obszarów twórczości i mediów – literatury, sztuki, filmu,

¹ Zob. J. Berg, M. Nestle, A. Bentley, *Food studies* [w:] *Encyclopedia of Food and Culture*, tom II, red. S.H. Katz, New York 2003, s. 16.

² Zob. K. Albala, *Introduction*, [w:] *Routledge International Handbook of Food Studies*, red. idem, Routledge, New York 2013, s. XV.

języka, telewizji. Tematyka dotycząca jedzenia poruszana jest również w kontekście folkloru, *gender studies*, kultury popularnej, muzeów, rasy, praw zwierząt, turystyki, zmysłów czy etyki. Przytoczone przykłady obrazują niezwykle szeroki zakres tematów, które mogą być podejmowane w ramach *food studies*, nie wyczerpują także zakresu możliwych zagadnień.

Mustafa Koç, Jennifer Sumner i Anthony Winson także definiują *food studies* jako pole badawcze, podkreślając jednak jego istotny aspekt społeczny. Określają je jako relatywnie nowe pole badawcze, które „koncentruje się na sieci relacji, procesów, struktur i instytucjonalnych układów, które pokrywają ludzkie interakcje z naturą i innymi ludźmi odnoszące się do produkcji, dystrybucji, przygotowania, konsumpcji oraz sprzedaży jedzenia”³. Wskazują także na fakt, że jest to nie tylko obszar badawczy, ale także sposób na wytworzenie społecznej zmiany. W takiej perspektywie *food studies* mogą być postrzegane jako kolejny obszar badań, który ma w sobie potencjał krytyczny oraz perspektywę etyczną. Tym samym *food studies* stają się bliskie *animal* czy *gender studies*, które również w założeniach posiadają potencjał generowania zmiany społecznej. Autorzy zwracają także uwagę na fakt, że na rozwój *food studies* wpływ miało wiele czynników. W ramach ważniejszych wpływów wskazują badania antropologów, zarówno strukturalistyczne modele Clauda Lévi-Straussa, jak i badania Mary Douglas czy Rolanda Barthesa. Należy tutaj także wskazać na materializm kulturowy Marvinna Harrisa i jego poszukiwania źródeł tabu kulinarnych w konkretnych warunkach środowiskowych. Ważne są także badania Arjuna Appaduraia dotyczące kuchni narodowych. Do najbardziej klasycznych pozycji należy także *Sweetness and Power* Sidneya Mintza, książka uznawana za modelowy przykład *food studies*. Mintz pokazuje, w jaki sposób można wyjść od pojedynczego produktu spożywczego w kierunku analizy jego powiązań z ekonomią, smakiem i władzą.

Kolejnym istotnym obszarem wpływów na pole *food studies* była perspektywa ekonomii politycznej. Koç, Sumner i Wilson wymieniają tu przede wszystkim socjologów i geografów, takich jak Larry Busch, Fred Buttel, William Friedland, Harriet Friedmann, Philip McMichael czy Anthony Winson. Jak zauważają, istotnym aspektem ekonomii politycznej jest analiza instytucji ekonomicznych oraz nierówności związanych z władzą i własnością w kontekście istotnych przemian, takich jak kolonizacja, industrializacja, urbanizacja czy globalizacja. Perspektywa ekonomii politycznej podkreśla polityczny

³ Zob. *Critical Perspectives in Food Studies*, red. M. Koç, J. Summer, A. Winson, Oxford 2012, s. XII.

charakter nierówności dystrybucji dóbr, co jest istotne chociażby w kontekście zjawiska głodu.

Zdaniem autorów, trzecim ważnym bodźcem, który wpłynął na kształt *food studies*, było wyłonienie się interdyscyplinarnych perspektyw, takich jak *cultural studies*, *women's studies* czy *environmental studies*. Wskazują na znaczenie postmodernizmu oraz poststrukturalizmu w ugruntowaniu spojrzenia na wiedzę i tradycje związane z jedzeniem jako na konstrukty społeczne oraz związane z tym kwestionowanie „efektywności obiektywizującego, naukowego oraz historyczno-opisowego podejścia do jedzenia”⁴. Do ważniejszych badań zaliczają słynne studium George’a Ritzera dotyczące macdonaldyzacji czy też prace Davida Goodmana dotyczące globalizacji i alternatywnych sieci żywieniowych. Zauważają, że w ramach podejścia kulturoznawczego podejmowano przede wszystkim zagadnienia dotyczące tożsamości i podmiotowości, kultury popularnej, reklamy, mediów oraz pytań dotyczących tego, w jaki sposób rządy i przemysł wpływają na sposoby konsumowania.

Perspektywa *women's studies* oraz *gender studies* pozwala dostrzec konteksty związane z płcią i jedzeniem. Dotyczy to między innymi kwestii ról społecznych związanych z przyrządzaniem i podawaniem posiłku, pracy kobiet czy też zaburzeń odżywiania. Tematy te będą poruszone szerzej w rozdziale dotyczącym płci i jedzenia. Perspektywa ta wydaje mi się szczególnie istotna w kontekście podejmowanego tematu, bowiem wiele z prac artystycznych podejmujących kwestie jedzenia odnosi się do tematyki związanej z płcią.

Ostatecznie badacze wskazują na wpływ *environmental studies* na dostrzeganie szerszej problematyki środowiskowej związanej z konsumpcją i produkcją żywności. W obszarze tym pojawiają się pytania o to, w jaki sposób przemysł żywnościowy wpływa na środowisko, a badacze koncentrują się na zagadnieniach takich jak zrównowagony rozwój, zmiana klimatyczna, erozja gleby, spadek jakości wody, zanik bioróżnorodności. Obszar *food studies* ma w sobie potencjał do łączenia nauk ścisłych, społecznych i humanistycznych, gdyż wspomniane zjawiska mogą być podejmowane w różnych perspektywach.

Istotnym aspektem w rozważaniach dotyczących *food studies* jest tkwiący w nich potencjał krytyczny. Jest on związany ze wspomnianymi różnorodnymi powiązaniem (*women's studies*, *environmental studies*, kulturoznawstwo), przez co *food studies*

⁴ Ibidem.

wielokrotnie kwestionują *status quo* oraz nie przyjmują zastanego porządku jako oczywistego i niezmiennego. Krytyczna perspektywa pozwala dostrzec problemy tkwiące w systemie żywności i wynikające z jego funkcjonowania. Jak zauważają Koç, Sumner i Winson:

W ramach podejścia krytycznego badane jest to, jak wzory nierówności społecznych, instytucjonalne ustalenia, struktury i organizacje, takie jak patriarchalny model rodziny, korporacje, ciała rządowe, pakt międzynarodowe oraz media, przyczyniają się do kryzysu rolnictwa, głodu, epidemii otyłości, zaburzeń odżywiania, braku bezpieczeństwa żywnościowego i problemów środowiskowych⁵.

Nadzieje wiązane z *food studies* dotyczą nie tylko wytworzenia interdyscyplinarnego pola badawczego, w którym spotykają się nauki ścisłe i humanistyka. W ujęciu proponowanym przez wspomnianych badaczy *food studies* nie tylko diagnozują istniejącą sytuację, ale posiadają także wymiar konstruktywny, proponując nowe, możliwe do wdrożenia rozwiązania. Jako główne cechy *food studies* wskazują oni między innymi interdyscyplinarność, holistyczne podejście, historyczną specyfikę oraz powiązania pomiędzy naukami społecznymi, ścisłymi i humanistycznymi. Należy podkreślić, że przyjęta przez Koça, Sumnera i Winstona perspektywa nie jest jedyną, a wielu badaczy identyfikujących się z *food studies* nie dąży do proponowania badań z potencjałem komercjalizacyjnym i wdrożeniowym. Faktem jest jednak, że *food studies* w każdym podejmowanym wymiarze mają w sobie potencjał do zwiększania świadomości dotyczącej wielu problemów związanych z produkcją i konsumpcją żywności. Gdy podejmuje się tematykę jedzenia, niemalże nieuniknione jest zadawanie pytań o relację władzy – od najbliższej, domowej przestrzeni, poprzez zagadnienia polityczne, aż do ekonomicznych.

Wraz z pogłębiającą się refleksją nad relacją pomiędzy człowiekiem a spożywanym przez niego pożywieniem pojawiła się idea, że rozwijające się badania mogą ukonstytuować osobne pole badawcze. W 1960 roku Don Yoder zaproponował popularny do dziś termin *foodways* określający całe spektrum zwyczajów, zachowań i praktyk kulturowych związanych z jedzeniem⁶. W latach 90. XX wieku na Uniwersytetach w Bostonie i Nowym Jorku pojawiły się pierwsze programy akademickie koncentrujące się na kulturowych aspektach kulinariów. Otwarcie na New York University programów studiów magisterskich i doktoranckich z *food studies* można uznać w pewien sposób za potwierdzenie

⁵ Ibidem, s. XIII

⁶ Zob. J. Berg, M. Nestle, A. Bentley, *Food studies...*, op. cit., s. 16.

ukonstytuowania się pola badawczego. Program tych studiów koncentruje się na sposobach, w jakie jednostki, wspólnoty i społeczności określają swoją relację wobec jedzenia w kontekście kulturowym i historycznym. W związku z tym *food studies* zawierają w sobie refleksję nad gastronomią, *foodways*, historią kulinariów, jak i historyczne, kulturowe, polityczne, ekonomiczne oraz geograficzne badania dotyczące produkcji czy konsumpcji żywności⁷.

W próbach dookreślenia *food studies* jako pola badawczego pojawia się pytanie o jego interdyscyplinarność. Czy badania dotyczące jedzenia są z gruntu interdyscyplinarne? I przede wszystkim – czy każda refleksja dotycząca jedzenia wpisuje się w nurt *food studies*? Współcześnie jedzenie coraz częściej postrzegane jest jako „soczewka”, skupiająca w sobie różnorodne zagadnienia społeczne. Jedzenie łączy w sobie bowiem tematy związane z hierarchią społeczną, płcią i podziałem ról płciowych, tożsamością narodową czy etniczną. Jest też obszarem, w którym widoczne są zmiany globalizacyjne oraz kontakty międzykulturowe. Berg, Nestle i Bentley zwracają uwagę, że *food studies* „są z gruntu interdyscyplinarne, w związku z czym muszą polegać na metodach, podejściach i motywach zaczerpniętych z innych dyscyplin”⁸. W tym kontekście podobne są do innych obszarów, jak przykładowo *performance studies* czy *animal studies*. Autorzy zauważają, że badacze z różnych dyscyplin koncentrują się na odmiennych aspektach związanych z jedzeniem: antropolodzy zauważają zwyczaje, wierzenia i rytuały związane z żywnością, historycy koncentrują się na sposobach wpływania na otoczenie przez dane produkty spożywcze oraz na tym, w jaki sposób były hodowane, transportowane, przyrządzane w różnych okresach historycznych. Socjologowie badają jedzenie w perspektywie hierarchii społecznej, problemów głodu, niedożywienia oraz społecznych uwarunkowań diet oraz mód kulinarnych. W dziedzinie psychologii ważnymi tematami są zaburzenia odżywiania czy fobie związane z jedzeniem. Także badacze związani z językoznawstwem czy literaturą zajmują się tematyką żywności, zadając chociażby pytania o to, w jaki sposób metafory związane z jedzeniem funkcjonują w języku oraz tekstach literackich.

Jeff Miller oraz Jonathan Deutsch w publikacji *Food Studies. An Introduction to Research Methods* także starają się dookreślić, czym są *food studies*⁹. Ich punktem wyjścia jest jednak próba wskazania, czym właściwie one nie są. Autorzy zwracają uwagę, że *food*

⁷ Ibidem.

⁸ Ibidem, s. 17.

⁹ J. Miller, J. Deutsch, *Food Studies. An Introduction to Research Methods*, Bloomsbury 2014, s. 3.

studies nie zajmują się jedzeniem samym w sobie, nie jest to nauka o żywności. Jest wiele obszarów, które zajmują się takim badaniem jedzenia – jego produkcji (np. nauki związane z rolnictwem), chemicznych, fizycznych i biologicznych właściwości (biochemia), właściwości odżywczych (nauki o żywieniu) czy przyrządzania. I chociaż nauki te mogą mieć znaczący wpływ na *food studies*, a badania podejmowane w ich obrębie mają istotne znaczenie dla wspomnianego pola badawczego, są one osobnymi dyscyplinami badawczymi. Miller i Deutsch podkreślają więc, że *food studies* to nie „badanie jedzenia samego w sobie, lecz raczej badanie relacji pomiędzy jedzeniem a ludzkim doświadczeniem”¹⁰. Perspektywa ta wydaje mi się szczególnie istotna w kontekście podejmowanych przeze mnie badań. W proponowanej rozprawie bardziej niż jedzenie samo w sobie interesują mnie znaczenia, które ono ewokuje. Zajmują mnie przede wszystkim kulturowe, społeczne i estetyczne wymiary jedzenia, które uwidocznione są w działaniach artystycznych. Interesuje mnie przede wszystkim, co jedzenie może znaczyć, zarówno jako konkretny produkt, jak i związana z nim sytuacja spotkania przy wspólnym stole. W związku z tym koncentruję się na symbolice jedzenia, związanych z nim relacjach władzy, jego aspekcie politycznym oraz krytycznym potencjale. Proponowana dysertacja nie jest więc pracą o jedzeniu lub o konkretnych produktach spożywczych. Jest to rozprawa o tym, co związane jest z jedzeniem rozumianym przede wszystkim jako zjawisko kulturowe. W takim rozumieniu wpisuje się ona w nurt *food studies*, gdyż w jej centrum tkwi pytanie o – podejmowaną w twórczości artystycznej – relację pomiędzy człowiekiem a żywnością.

W związku z tym, że *food studies* nie są dyscypliną, nie posiadają określonej metody badawczej. Badacze zajmujący się tym obszarem czerpią z własnego zaplecza metodologicznego. Miller i Deutsch wskazują na różne metody wykorzystywane w obszarze *food studies*, przede wszystkim jakościowe i ilościowe. Wynika to z faktu, że – jak zaznaczałam – korzenie *food studies* tkwią w naukach społecznych i antropologii. W związku z tym jako podstawowe metody autorzy wymieniają obserwację, wywiady czy ankiety. Wskazują także na metody związane z naukami historycznymi, jak studiowanie dokumentów, artefaktów czy historii mówionej. Wymieniają również takie działania jak badanie kultury, komunikacji i wytworów kulturowych (np. sztuki i literatury)¹¹.

¹⁰ Ibidem.

¹¹ Ibidem, s. 6.

Berg, Nestle i Bentley wskazują na fakt, że badacze związani z tym polem badawczym nie są ograniczeni do metod czy perspektywy jednej dyscypliny. W związku z tym, że *food studies* są

z natury interdyscyplinarne, badacze muszą zdefiniować swe własne programy badawcze oparte na elementach zaczerpniętych z tradycyjnych dyscyplin. W związku z tym, że tego typu elastyczność może być postrzegana jako nowa i nieposiadająca wystarczającego rygoru (bez względu na jakość danej pracy), akademickie studia nad jedzeniem, w przeciwieństwie do badania jedzenia w obrębie tradycyjnych dyscyplin, pojawiają się jedynie na kilku uniwersytetach¹².

Tendencja ta jednak zaczyna się zmieniać. Coraz więcej uniwersytetów tworzy wydziały i kierunki poświęcone *food studies*. Jako główne ośrodki badawcze w Europie wymienić należy Uniwersytet François Rabelais'go w Tours oraz związany z nim Europejski Instytut Historii i Kultury Jedzenia (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation). Ważnym ośrodkiem jest również University of Gastronomic Sciences w Polenzzo oraz niezależny instytut badawczy Gustolab International Food Systems and Sustainability.

Rachel Black zwraca także uwagę na znaczenie czasopism naukowych w rozwoju *food studies*¹³. Należy tu wymienić między innymi takie tytuły, jak *Food, Culture and Society*, *Food and Foodways* czy też *Gastronomica*. To ostatnie czasopismo jest dla mnie szczególnie istotne, gdyż niejednokrotnie pojawiają się w nim artykuły dotyczące jedzenia i sztuki oraz wywiady z artystami (przykładowo z Michael'em Rakowiczem).

W Polsce należy wskazać przede wszystkim Uniwersytet SWPS w Warszawie, który jako pierwszy utworzył podyplomowy kierunek *food studies*. Akademia Sztuk Pięknych w Łodzi prowadzi natomiast kierunek studiów podyplomowych *food design*. Wyrazem rosnących zainteresowań związanych z *food studies* były seminaria *Spoleczno-kulturowe konteksty praktyk jedzeniowych* organizowane od 2013 roku przez Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej Uniwersytetu Warszawskiego. Ważnym ośrodkiem zajmującym się badaniem jedzenia jest istniejące przy Zakładzie Historii i Archiwistyki Uniwersytetu im. M. Kopernika w Toruniu Centrum Dziedzictwa Kulinarne, w którym prof. UMK dr hab. Jarosław Dumanowski propaguje wiedzę dotyczącą historii kulinariów. Wyrazem wzrostu zainteresowania estetycznym kontekstem jedzenia była natomiast międzynarodowa

¹² J. Berg, M. Nestle, A. Bentley, *Food studies...*, op. cit., s. 17.

¹³ R. Black, *Food studies programs*, [w:] *Routledge...*, op. cit., s. 203.

konferencja *Perspectives on Food Aesthetics* zorganizowana przez dr Dorotę Koczanowicz na Uniwersytecie Wrocławskim.

Wraz z rosnącym zainteresowaniem kulinariami w przestrzeni społecznej i medialnej coraz więcej badaczy wybiera jedzenie jako przedmiot badań, nie zawsze dookreślając się jako osoby związane z *food studies*.

Uznanie *food studies* za osobne pole badawcze pozwala na wytworzenie przestrzeni, w której spotkać się mogą badacze z różnych dyscyplin. Koç, Sumner i Wilson wskazują na różnicę pomiędzy *food studies* a podejmowaniem tematyki jedzenia z perspektywy jednej dyscypliny czy też badań multidyscyplinarnych. Różnica ta dotyczy tego, że celem *food studies* jest stworzenie „przestrzeni wiedzy dla interdyscyplinarnych badań”¹⁴. W efekcie *food studies* wyróżnia świadomość wytworzenia syntetycznego ujęcia, które „wykorzystywałoby każdą możliwą metodę do badania historycznych, kulturowych, behawioralnych, biologicznych i socjoekonomicznych skutków produkcji oraz konsumpcji żywności”¹⁵. Podejście interdyscyplinarne ma więc służyć pełniejszemu zrozumieniu wspomnianych zjawisk.

Niniejsza rozprawa wpisuje się w refleksję z obszaru *food studies*, ponieważ jedzenie jest tu rozpatrywane przede wszystkim w kontekście tego, jak ujawniają się jego wspólnotowe i kulturowe wymiary.

¹⁴ *Critical perspectives...*, op. cit., s. XII.

¹⁵ *Ibidem*.

2. Kulturowe i estetyczne konteksty jedzenia

W związku z tym, że ważnym elementem niniejszej rozprawy jest refleksja nad kulturowymi i estetycznymi wymiarami jedzenia, zamierzam dokonać krótkiego przeglądu ważniejszych publikacji związanych z tą tematyką.

Spojrzenie na dwie istotne publikacje, pozwoli na zrekonstruowanie możliwych tematów badawczych związanych z kulturowym wymiarem jedzenia. Pierwszą jest *Food and Culture. A Reader*, zbiór tekstów redagowany przez Carole Counihan i Penny van Esterik, wydany w 1997, który do dziś uznawany jest za najważniejszy wybór tekstów dotyczących kulturowych wymiarów jedzenia¹⁶. Publikacja Counihan i Esterik zbiera teksty dotyczące między innymi znaczeń przypisywanych jedzeniu, jego wspólnotowemu wymiarowi, cielesności oraz politycznym i ekonomicznym aspektom żywności. Zbiera ona podstawowe teksty w poszczególnych zakresach między innymi Claude'a Lévi-Straussa, Mary Douglas, Marvinna Harrisa, Jacka Goody'ego czy Sidney'a Mintza.

Zbiór tekstów *Food and Cultural Studies* pod redakcją Boba Ashleya, Janne Hollows, Steve'a Jonesa i Bena Taylora z 2004 r. jest próbą rekonstrukcji specyfiki kulturoznawczej perspektywy w odniesieniu do jedzenia¹⁷. W ramach podejmowanej refleksji pojawiają się między innymi teksty dotyczące etykiety, kuchni narodowej, globalizacji, sposobów jedzenia, etyki oraz reprezentacji jedzenia, przede wszystkim w kontekście książek kucharskich oraz literatury gastronomicznej. Pojawia się również refleksja nad współczesną obecnością jedzenia w przekazach medialnych oraz stosunkowo nowym zjawiskiem kucharzy celebrytów. Również ta publikacja koncentruje refleksję nad kulturowymi wymiarami jedzenia wokół ciała, polityki i ekonomii oraz wspólnotowych i tożsamościowych aspektów żywności. Autorzy zwracają uwagę, że znaczenie każdego jedzeniowo-kulturowego fenomenu powinno być analizowane w relacji wobec pięciu głównych procesów kulturowych: produkcji, regulacji, reprezentacji, tożsamości i konsumpcji.

W obu przywołanych publikacjach podobny jest punkt wyjścia: jako główne metodologie wskazywane są strukturalizm, materializm kulturowy oraz semiotyka. W związku z tym obie publikacje rozpoczynają się od przytoczenia rozpoznań antropologii

¹⁶ *Food and Culture. A Reader*, red. C. Counihan, P. van Esterik, New York, London 1997.

¹⁷ *Food and Cultural Studies*, red. B. Ashley, J. Hollows, S. Jones, B. Taylor, New York, London 2004.

strukturalnej. Esej Claude'a Lévi-Straussa *Trójkąt kulinarny* uznawany jest za przełomowy tekst w kontekście refleksji nad jedzeniem¹⁸. W swym tekście punktem wyjścia uczynił on język, wskazując, że podstawową opozycją, która występuje w każdym języku, jest opozycja pomiędzy spółgłoską a samogłoską. Zdaniem antropologa, obok mowy, kuchnia jest drugą, prawdziwie uniwersalną formą działalności ludzkiej. Antropolog analogicznie do języka poszukuje więc podstawowych elementów określających kuchnię.

W tym kontekście proponował on trójkąt semantyczny rozpięty pomiędzy trzema kategoriami: „surowego”, „warzonego” i „zepsutego”. Pierwsza kategoria nie jest nacechowana, natomiast dwie pozostałe odnoszą się odpowiednio do kulturowego i naturalnego przekształcenia żywności. W trójkącie tym dostrzec można więc zarówno opozycję pomiędzy przetworzoną i nieprzetworzoną żywnością, jak i pomiędzy naturą i kulturą. Jednocześnie Lévi-Strauss dostrzega, że kultury są zróżnicowane pod względem pojmowania wspomnianych kategorii, przykładowo kiszonki mogą być postrzegane zarówno jako przysmak, jak i jako niejadalne („zepsute”) w zależności od danej grupy. Antropolog przygląda się relacjom pomiędzy poszczególnymi elementami trójkąta, wpisując je w dalsze opozycje, przykładowo: gotowane – kobiece, pieczone – męskie; gotowane – endo-kuchnia, pieczone – egzo-kuchnia; gotowane – ludowe, pieczone – arystokratyczne; gotowane – życie, pieczone – śmierć. Lévi-Strauss zauważa jednocześnie, że opozycje te mogą różnie przebiegać w odmiennych kulturach. Jego fundamentalna teza związana jest z faktem, iż jego zdaniem należy zbadać, jak funkcjonuje dany system kulinarny, by posługiwać się nim jak siatką – „by można było przykładać go do innych kontrastów natury socjologicznej, ekonomicznej, estetycznej lub religijnej. (...) W ten sposób można by odkryć, co w każdym poszczególnym przypadku tworzy z kuchni danego społeczeństwa rodzaj mowy, w której wyklada ono nieświadomie całą swoją strukturę (...)”¹⁹. Również antropolog Claude Fischler zwracał uwagę na szczególne znaczenie jedzenia. Jego zdaniem system kulinarny jest istotną częścią nadawania znaczenia człowiekowi i wszechświatowi poprzez sytuowanie ich we wzajemnych relacjach²⁰. I chociaż proponowana przez Lévi-Straussa opozycja natury i kultury wydaje się trudna do utrzymania w obliczu współczesnej refleksji dostrzegającej, że nie są to kategorie, które można prosto oddzielić, jego refleksja jest wciąż istotna w związku ze zwróceniem szczególnej uwagi na kuchnię

¹⁸ C. Lévi-Strauss, *Trójkąt kulinarny*, tłum. S. Cichowicz, „Twórczość” 1972, nr 2, ss. 71–80.

¹⁹ *Ibidem*, s. 80.

²⁰ C. Fischler, *Food, Self and Identity*, [w:] *Food. Critical Concepts in the Social Sciences*, tom IV, red. D. Inglis, D. Gimlin, C. Thorpe, Oxford, New York 2003, s. 8.

i podobieństwo pomiędzy nią a językiem. Jedno z jego głównych rozpoznań związane jest z przekonaniem, że u podstaw różnorodnych praktyk związanych z gotowaniem znajduje się wspólna struktura. Lévi-Strauss pojmował kuchnię jako obszar mediacji pomiędzy kulturą i naturą. W poszczególnych kulturach ta podstawowa opozycja miała być konfigurowana na odmienne sposoby, w kontekście różnych pokarmów i praktyk kulinarnych.

W kontekście podejmowanego tematu należy również wskazać na badania Mary Douglas zaprezentowane w tekście *Odszyfrowanie posiłku* dotyczące jedzenia jako struktury, która również podlega „odszyfrowaniu”²¹. W ujęciu antropolożki jedzenie może być rozumiane jako rodzaj kodu, postrzega je również jako zespolenie tego, co biologiczne i społeczne. Douglas krytycznie odnosi się do wspomnianych analiz Lévi-Straussa, zarzucając mu, że nie zajmuje się samym sposobem generowania i podtrzymywania proponowanej klasyfikacji w skali mikro, czyli na poziomie rodziny. Wykazuje również zastrzeżenia wobec zastosowanej przez niego analizy opozycji binarnych. Douglas obserwuje pewien rytm obecny w spożywaniu posiłków, zarówno roczny, dotyczący świąt i postów, tygodniowy, jak i dzienny. Zdaniem autorki proponowana przez Lévi-Straussa opozycja binarna nie jest wystarczająca, należy ją bowiem odczytywać w relacjach syntagmatycznych. Douglas jako podstawową opozycję w kontekście pożywienia proponuje podział na napoje i posiłki – te pierwsze są relatywnie nieustrukturyzowane, można wszak pić dowolne napoje w dowolnych porach dnia. Odmienny jest również wymiar jedzenia i picia związany ze społecznymi dystansami, gdyż wspólne spożywanie posiłku związane jest z większą zażyłością niż w przypadku picia napoju. Interesującym elementem analizy Douglas jest poszukiwanie znaczenia nie w samych pokarmach, lecz w ich ustrukturyzowaniu, oraz próba przełożenia tej struktury na relacje społeczne. Z perspektywy kulturowych kontekstów jedzenia ważne są również rozpoznania Douglas dotyczące tabu kulinarnego znajdujące się zarówno w cytowanym eseju, jak i książce *Czystość i zmaza*²².

Tematyka dotycząca tabu kulinarnego pojawia się również w dziełach Marvina Harrisa, który w publikacji *Krowy, świnie, wojny i czarownice: zagadki kultury*²³ poruszał między innymi zagadnienie zakazu spożywania świń. Zgodnie z perspektywą materializmu kulturowego Harris poszukiwał źródeł tabu kulinarnych w warunkach materialnych środowiska. Tematyka jedzenia w kontekście kulturowym pojawia się również w jego

²¹ M. Douglas, *Odszyfrowanie posiłku*, [w:] eadem, *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, tłum. E. Klekot, Kęty 2007, ss. 335–361.

²² M. Douglas, *Czystość i zmaza*, tłum. M. Bucholc, Warszawa 2007.

²³ M. Harris, *Krowy, świnie, wojny i czarownice. Zagadki kultury*, tłum. K. Szerer, Warszawa 1985.

książce *Good to Eat. Riddles of Food and Culture*²⁴, w której pojawia się również wspomniany esej dotyczący spożywania wieprzowiny. Punktem wyjścia dla Harrisa jest kulturowy relatywizm dotyczący wyboru spożywanych pokarmów. Zdaniem autora wytłumaczenia dla awersji kulinarnych należy poszukiwać nie w samych pokarmach i ich właściwościach, lecz w sposobie myślenia społeczności. Harris argumentuje, że wybory kulinarne danych społeczności nie są całkowicie arbitralne, lecz podyktowane uwarunkowaniami praktycznymi i środowiskowymi. Przykładowo, Harris wskazuje, że najbardziej mięsożerne kuchnie są powiązane z relatywnie niskim zagęszczeniem ludności oraz terenami nienadającymi się do uprawy. Natomiast kuchnie roślinne są powiązane z gęstym zaludnieniem oraz tym, że zamieszkiwane środowisko i technologia produkcji żywności nie mogą przysłużyć się do produkcji zwierząt dla mięsa bez zredukowania ilości białka i kalorii dostępnych dla ludzi²⁵. Harris analizuje różnorodne pokarmy, za każdym razem poszukując praktycznych i racjonalnych podstaw, które spowodowały, że w danym miejscu są postrzegane jako nadające się (lub nie) do spożywania. W analizach autora ważne miejsce zajmuje refleksja nad społecznymi i symbolicznymi znaczeniami przypisywanymi żywności.

Ważne są również badania Marcela Maussa, który w *Szkicu o darze* wskazywał na pokarmy jako na jeden z darów, który może podlegać wymianie, stając się fundamentem więzi społecznych²⁶. Znane są również analizy, zarówno Maussa, jak i Harrisa, dotyczące potlacz, który Harris nazywa „maniakalną formą konsumpcji”. W potlacz w sposób szczególny ujawnia się społeczny wymiar posiłku oraz budowanie hierarchii w oparciu o dzielenie się jedzeniem lub wręcz jego marnotrawstwo.

Roland Barthes w swych semiotycznych analizach postrzegał jedzenie jako posiadające potencjalnie przekaz, jako tekst, który może być odczytywany²⁷. Autor odróżniał poziom *denotacji* – naukowego, pozbawionego wartościowania opisu, oraz *konotacji* – w której społeczne, kulturowe i polityczne wartości zostają powiązane z danym fenomenem²⁸. W *Mitologiach* analizował między innymi znaczenia wina czy befsztyku i frytek. W obu przypadkach Barthes zwraca uwagę na szczególne znaczenie tych produktów w kontekście społeczeństwa francuskiego. W przypadku wina podkreśla fakt, że

²⁴ M. Harris, *Good to Eat. Riddles of Food and Culture*, Illinois 1998.

²⁵ *Ibidem*, s. 16

²⁶ M. Mauss, *Szkic o darze*, tłum. K. Pomian, [w:] idem, *Socjologia i antropologia*, Warszawa 1973, ss. 211–415.

²⁷ R. Barthes, *Mitologie*, tłum. A. Dziadek, Warszawa 2008.

²⁸ Zob. *Food and Cultural Studies...*, op. cit., s. 5.

jest uspołecznione, gdyż staje się podstawą zarówno moralności zbiorowej, jak i wystroju, towarzysząc Francuzom w codziennych posiłkach. Rozpoznania Barthesa wskazują na szczególne znaczenie produktów spożywczych, które nadawane jest im w konkretnych grupach społecznych. W zaproponowanym przez autora opisie befsztyka można dostrzec wiele krzyżujących się tematów – Barthes wpisuje go zarówno w kontekst klasowy, jak i narodowy, porusza również wątek kulinarnej nostalgii. W szczególności ten ostatni wymiar pożywienia jest istotny w niniejszej rozprawie, ponieważ wskazuje na powiązanie pomiędzy jedzeniem a sferą emocjonalną. Tematyka migracji i związanej z nią tęsknoty za potrawami swojskimi, domowymi rozwijana jest również w książce Davida Suttona *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*²⁹. Prowadzone przez autora badania terenowe dotyczyły Greków z wyspy Kalymnos, a głównym ich przedmiotem były związki pomiędzy jedzeniem, emocjami i pamięcią, zarówno kolektywną, jak i indywidualną.

Wspomnieć należy o jeszcze jednym eseju Barthesa – *Kuchnia dekoracyjna*, w którym autor zwraca uwagę na wizualny aspekt prezentacji jedzenia w fotografiach pojawiających się w czasopiśmie *Elle*³⁰. W tekście Barthes zwraca uwagę na wizualne aspekty jedzenia, na potrawy, które przeznaczone są do patrzenia, w związku z czym istotnym elementem ich prezentacji staje się przyozdabianie. Ponownie potrawy zostają wpisane przez Barthesa w kontekst klasowy, gdy zwraca uwagę, że uobecniają one marzenia o elegancji – „ta ozdobna kuchnia jest całkowicie wspierana przez całkowicie mityczną ekonomię. (...) Jest to kuchnia – w pełnym sensie tego słowa – z plakatu, całkowicie magiczna (...)”³¹. Krótkie eseje Barthesa wskazują, w jaki sposób jedzenie przesycone jest wieloma znaczeniami i kontekstami, a kuchnia jest w nich postrzegana jako podlegający mitologizacji obszar marzeń, aspiracji oraz komunikowania znaczeń. Jak zauważa autor w innym eseju (*Czytanie Brillat-Savarina*), jedzenie może być rozumiane jako powszechny fakt społeczny – „wokół którego można zgromadzić różne metajęzyki: związane z fizjologią, chemią, geografą, historią, ekonomią, socjologią i polityką (dziś dorzucilibyśmy symbolikę)”³². Zdaniem Barthesa charakterystycznym aspektem jedzenia jest jego polisemiczność, a współcześnie powiązane z nim zostaje wiele działań, takich jak aktywność, wypoczynek, świętowanie czy praca.

²⁹ D. Sutton, *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*, Oxford, New York 2001.

³⁰ R. Barthes, *Kuchnia dekoracyjna*, tłum. A. Dziadek, [w:] idem, *Mitologie*, Warszawa 2008, s. 165.

³¹ Ibidem, s. 166.

³² R. Barthes, *Czytanie Brillat-Savarina*, tłum. E. Wieleżyńska, [w:] *Antropologia ciała. Zagadnienia i wybór tekstów*, red. M. Szpakowska, Warszawa 2008, s. 79.

W kontekście badań nad kulturowymi i społecznymi wymiarami jedzenia należy wspomnieć również publikację Pierre'a Bourdieu *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądzienia*³³, w której socjolog zajmuje się przede wszystkim społecznymi aspektami gustu. Bourdieu śledzi, w jaki sposób kwestie gustu i zmysłu estetycznego okazują się elementami budowania hierarchii społecznej.

Z perspektywy podejmowanego tematu ważne jest zwrócenie uwagi na fakt, że zdaniem Bourdieu podobne mechanizmy budowania hierarchii odnajdujemy w różnych obszarach funkcjonowania społeczeństwa, zarówno w kontekście sztuki, jak i kulinariów. Bada on korelacje pomiędzy gustem i upodobaniami w zakresie sztuki, muzyki, literatury a wykształceniem i pochodzeniem społecznym. Według socjologa sztuka i jej konsumowanie pełnią funkcję uprawomocniania różnic społecznych. Dotyczy to również kuchni – „opozycje o tej samej strukturze występują w dziedzinie konsumpcji zarówno kultury, jak i żywności”³⁴. W kontekście pokarmów wspomniane różnice dotyczą przede wszystkim sposobu podania, spożywania oraz wielkości i obfitości jedzonych potraw. Perspektywa Bourdieu uwidacznia związki jedzenia i szeroko rozumianej władzy, które odnajdują również swoje odbicie w ciałach (ciało stanowi bowiem „obiektywizację gustu klasy”³⁵). Koncepcja Bourdieu jest szczególnie interesująca, ponieważ łączy w sobie zagadnienia dotyczące wspólnoty, sposobów posługiwania się i kształtowania ciał oraz władzy. Bourdieu podważał również rzekomą neutralność sądów estetycznych, wskazując, że służą one społecznej reprodukcji nierówności, podejmując również polemikę z kantowską kategorią bezinteresowności.

Jednym z bardziej znanych tekstów dotyczących społecznych aspektów jedzenia jest również esej Georga Simmela *Socjologia posiłku*³⁶. W artykule autor zwraca uwagę na wspomnianą fundamentalność i uniwersalność zagadnienia odżywiania oraz jego dwojaki aspekt. Z jednej strony konsumowanie ma charakter fizjologiczny, wręcz prymitywny, z drugiej jednak, wspólne jedzenie wyzwala „niebywałą energię socjalizacyjną”³⁷. Zdaniem badacza w wyniku socjalizacji posiłku zmienia się jego ranga, zostaje on niejako podniesiony „ku wyżynom ducha i sensu”³⁸. Ważnym aspektem wspomnianej socjalizacji jest estetyzacja jedzenia, którą Simmel rozumie szeroko, jako unormowanie gestów, ale

³³ P. Bourdieu, *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądzienia*, tłum. P. Bilos, Warszawa 2005.

³⁴ *Ibidem*, s. 15.

³⁵ *Ibidem*, s. 237.

³⁶ G. Simmel, *Socjologia posiłku*, [w:] idem, *Most i drzwi. Wybór esejów*, tłum. M. Łukasiewicz, Warszawa 2006, ss. 272-282.

³⁷ *Ibidem*.

³⁸ *Ibidem*, s. 282.

również jako stylizację całego otoczenia, które towarzyszy sytuacji konsumowania. W związku z tym autor zwraca uwagę zarówno na zastawę stołową oraz konsekwencje społeczne wynikające z używania talerza zamiast wspólnej miski, jak i na wystrój jadalni czy tematy, które są poruszane w trakcie posiłku. Socjolog wskazywał również na klasowy wymiar opisywanych zjawisk, jego zdaniem to w wyższych stanach „urok przebywania razem dominuje nad czysto materialnym znaczeniem posiłku”³⁹. Interesującym wątkiem w tym artykule jest zwrócenie uwagi nie na sam posiłek, lecz całe jego otoczenie oraz sytuację społeczną, która wytwarzana jest wokół niego.

Z perspektywy podejmowanego tematu kluczowe są również publikacje dotyczące relacji pomiędzy jedzeniem a ciałem. Jako podstawową należy wskazać książkę Carole Counihan *Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*, analizującą związki pomiędzy jedzeniem, ciałem i płcią⁴⁰. Książka jest zbiorem różnych tekstów będących efektem prowadzonych przez Counihan badań terenowych (m.in. we Włoszech oraz w Stanach Zjednoczonych). Autorka skupia się na badaniu *foodways*, wierzeń i zachowań związanych z produkcją, dystrybucją i konsumpcją żywności. Antropolożka koncentruje się na związkach jedzenia z władzą i tożsamością, zarówno narodową, jak i płciową. Ważne miejsce w publikacji zajmuje refleksja nad tożsamościami, które ulegają zmianie wraz ze zmianą sposobów przyrządzania jedzenia. Autorka odnosi się do zjawisk takich jak kanony ciała, anoreksja, symbolika jedzenia oraz znaczenie jedzenia dla kobiecej tożsamości.

Wszystkie opisywane perspektywy akcentowały doniosłość jedzenia oraz znaczenia, które za sobą niesie, nawet jeśli na pierwszy rzut oka pozostają one niewidoczne. W każdej z proponowanych perspektyw konieczne jest przeniknięcie przez pozorną oczywistość jedzenia, aby dostrzec w nim znaczenia rytualne, symboliczne czy społeczne.

W przywoływanych perspektywach interesujący jest fakt, że wszystkie traktują jedzenie jako formę komunikatu lub wręcz dosłownie jako „tekst”, który można odczytać. Rozpoznania te są szczególnie istotne z perspektywy niniejszej rozprawy, która koncentruje się na tym, w jaki sposób jedzenie może być formą komunikatu i w jaki sposób można przekazywać za jego pomocą różne treści. W przypadku podejmowanego przeze mnie tematu można mówić o dwustronnej wymianie: jedzenie jest wykorzystywane w sztuce, ponieważ posiada kulturowe i społeczne znaczenie, z drugiej strony poprzez działanie

³⁹ Ibidem, s. 276.

⁴⁰ C. Counihan, *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*, London 1999.

artystyczne znaczenie to ulega uwypukleniu, uwidocznieniu lub też jest traktowane jako punkt wyjścia do dyskusji.

Jedną z kluczowych kategorii przyjętych w niniejszej analizie jest wspólnota. W tym kontekście należy zwrócić uwagę na publikacje odnoszące się do wspólnotowego aspektu jedzenia, przykładowo wydawnictwo *Commensality. From Everyday Food to Feast*⁴¹ pod redakcją Susanne Kerner, Cynthi Chou oraz Mortena Warminda. Autorzy zebranych w tomie tekstów przyglądają się społecznym aspektom współbiesiadowania, zarówno w kontekście codziennych doświadczeń, jak i posiłków rytualnych.

Wśród polskich publikacji dotyczących kulturowych aspektów jedzenia należy wskazać przede wszystkim na prace Katarzyny Łeńskiej-Bąk, Anny Wieczorkiewicz oraz Justyny Straczuk oraz wydawnictwa zbiorowe, jak przykładowo V tom czasopisma „Pongo” pod tytułem *Antropologia praktyk kulinarnych. Szkice, czy też W garnku kultury. Rozważania nad jedzeniem w przestrzeni społeczno-kulturowej* pod redakcją Aleksandry Drzał-Sierockiej. Z perspektywy niniejszej rozprawy w szczególności należy zwrócić uwagę na publikację Katarzyny Łeńskiej-Bąk *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub specie culinaria*⁴². W pracy tej autorka porusza bowiem wiele kwestii, które są również ważne w podejmowanych w niniejszym tekście analizach. Łeńska-Bąk wykazuje się bardzo szerokim rozumieniem tematyki związanej z jedzeniem, analizując je przede wszystkim w kontekście przemian tożsamościowych. Autorka podejmuje kwestie dotyczące jedzenia jako sposobu budowania swojskości/obcości, współczesnej mody na kuchnię regionalną oraz związków jedzenia i płci. Interesują ją również rytualne i obrzędowe konteksty żywności, które zdaniem autorki współcześnie zanikają i tracą na znaczeniu. Łeńska-Bąk zauważa, że jej głównym celem jest pokazanie

jak człowiek poprzez to, co jada i jak jada oraz w jakich okolicznościach spożywa dane pokarmy, uzależniony jest od kultury, w której żyje (...). Praktyki kulinarne mogą więc stanowić i wyrażać, a nawet (...) stanowią i wyrażają procesy określające cywilizacyjny, kulturowy i społeczny kontekst, w obrębie którego przebiega nasze życie⁴³.

Publikacja Łeńskiej-Bąk na gruncie polskim pozostaje wciąż jedną z ważniejszych prób całościowego ujęcia relacji pomiędzy człowiekiem, jedzeniem i kulturą. Jako ważne można

⁴¹ *Commensality. From Everyday Food to Feast*, red. S. Kerner, C. Chou, M. Warmid, London, New York 2015.

⁴² K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub specie culinaria*, Opole 2010.

⁴³ *Ibidem*, s. 280.

również wskazać dwie publikacje zbiorowe pod redakcją badaczki: *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*⁴⁴ oraz *Głód. Skojarzenia, metafory, refleksje...*⁴⁵.

Wiele istotnych uwag dotyczących jedzenia w kontekście tożsamości, podróży i migracji znajduje się w publikacji Anny Wieczorkiewicz *Apetyt turysty: o doświadczeniu świata w podróży*⁴⁶. Książka ta skoncentrowana jest na doświadczeniu turystycznym, które okazuje się nierozzerwalnie powiązane z konsumowaniem – widoków, miejsc, lokalności. Jedzenie staje się ważnym elementem narracji turystycznych, a bezpośredniość spożywania przeciwstawiana jest powierzchowności pobieżnego oglądu. Jedzenie staje się również istotnym komponentem wielozmysłowego doświadczenia obcości i egzotyki. Należy również zwrócić uwagę na wydawnictwo *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*⁴⁷ pod redakcją Anny Wieczorkiewicz i Urszuli Jareckiej. W tomie znalazły się artykuły dotyczące zarówno filmowych, teatralnych i fotograficznych reprezentacji jedzenia, lokalności, jedzenia w kontekście przestrzeni miejskiej, tematyki jedzenia w przekazach medialnych oraz kwestii płci w powiązaniu z pokarmem, karmieniem i domowością.

Publikacja Justyny Straczuk *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*⁴⁸ jest istotną analizą kulturowych wymiarów jedzenia. Ważne miejsce w badaniach Straczuk pełnią kulinaria rozumiane przede wszystkim jako przestrzeń nawiązywania i podtrzymywania więzi. Autorka wiele miejsca poświęca wyobrażeniom i symbolicznemu znaczeniu jedzenia, które także są elementem integrującym społeczność. Podobnie jak Lévi-Strauss autorka zauważa, że poprzez jedzenie uwidaczniają się istotne cechy struktury społecznej. Jedzenie, „będąc niemal niezauważalnym elementem kultury materialnej, stosowanym pozarefleksyjnie w praktyce życia codziennego, staje się »mocnym« wskaźnikiem pewnych społecznych i kulturowych tendencji i układów, więzi i podziałów”⁴⁹. Autorka wskazuje, w jaki sposób jedzenie w danej społeczności zostaje powiązane z wartościami i symbolicznymi znaczeniami. Podobnie jak Łeńska-Bąk, wskazuje także na zmianę, która następuje wraz z zanikiem tradycyjnego typu kultury agrarnej i właściwego mu etosu chłopskiego. Zmiana ta dostrzegana jest w sposobach gotowania oraz przerwaniu pewnej ciągłości przekazywania wiedzy kulinarnej. Kolejnym

⁴⁴ *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole 2007.

⁴⁵ *Głód. Skojarzenia, metafory, refleksje*, red. K. Łeńska-Bąk, M. Sztandara, Opole 2014.

⁴⁶ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczenia świata w podróży*, Kraków 2012.

⁴⁷ *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*, red. A. Wieczorkiewicz, U. Jarecka, Warszawa 2014.

⁴⁸ J. Straczuk, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Toruń 2013.

⁴⁹ *Ibidem*, s. 271.

wymiarem, w którym przejawia się znacząca zmiana, jest stopniowa rezygnacja z obdarowywania się pożywieniem, co jak zauważa autorka wynika z osłabiania się więzi społecznych (oraz jednocześnie się do tego przyczynia). Choć refleksje Straczuk są mocno osadzone w określonej przestrzeni społeczno-kulturowej, niektóre z jej rozpoznań mają charakter bardziej ogólny, a opisywane przez nią przemiany dotyczą nie tylko obszaru pogranicza polsko-białoruskiego.

Justyna Straczuk wraz z Henrykiem Domańskim, Zbigniewem Karpińskim oraz Dariuszem Przybyszem jest autorką publikacji *Wzory jedzenia a struktura społeczna*⁵⁰. Podobnie jak Bourdieu, autorzy dostrzegają relację pomiędzy wzorami konsumpcji a stratyfikacją społeczną. Badacze wskazują na współczesne zjawiska i przemiany, które wpływają na zmiany w sposobach konsumpcji, jak utowarowienie, globalizacja, indywidualizacja, informalizacja, stylizacja i nowoplemiennosc. Przeprowadzone przez nich badania i ankiety (2361 respondentów) dotyczyły różnorodnych aspektów spożywania – miejsc, czasu, wybieranych produktów spożywczych, osób, z którymi się je, czynności wykonywanych w trakcie jedzenia oraz podziałów obowiązków związanych z przygotowaniem żywności ze względu na płeć. Celem prowadzonych badań było wskazanie na współczesne tendencje jedzenia w Polsce oraz uwidocznienie czynników różnicujących wybory związane z odżywianiem, jak wiek, płeć, pochodzenie społeczne, poziom wykształcenia czy przynależność klasowa.

Estetyczne konteksty jedzenia rozumiane będą podwójnie. Owa podwójność wynika z samej dwuznaczności terminu estetyka, która rozumiana jest zarówno jako teoria i filozofia sztuki, jak i nauka o zmysłowości i doświadczeniu zmysłowym. Jak zauważa Agnieszka Bandura, estetyka nie ogranicza się już „jedynie do teorii piękna czy refleksji nad sztuką, lecz staje się przede wszystkim nauką o poznaniu (zmysłowym) oraz teorią wartości”⁵¹.

Zmysły i doświadczenie zmysłowe tkwią bowiem w samym centrum estetyki. Wszak samo pojęcie „estetyka” wprowadzone przez Alexandra Baumgartena w połowie XVIII wieku określało naukę dotyczącą wiedzy zmysłowej. W rozumieniu Baumgartena estetyka dotyczyła zmysłowego sposobu poznania i przedstawiania, była teorią o poznaniu zmysłowym. Agnieszka Bandura zwraca uwagę na fakt, że wprowadzony przez

⁵⁰ H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Straczuk, *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Warszawa 2015.

⁵¹ A. Bandura, *Αισθησις. Zmysłowość i racjonalność w estetyce tradycyjnej i współczesnej*, Kraków 2013, s. 9.

Baumgartena łaciński termin *aesthetica* został zaczerpnięty z wieloznacznego greckiego αἰσθησις, przyjętego jako określenie: doznania, wrażenia zmysłowego; zmysłów, wiedzy, pojęcia, pojmowania⁵². Natomiast zbliżony czasownik αἰσθάνομαι oznaczał spostrzegać, czuć, doznawać wrażeń zmysłowych, ale także pojmować czy rozumieć. W związku z tym autorka zwraca uwagę na niezwykle pojemność znaczeniową tych terminów, które dotyczą nie tylko samej percepcji, odbierania wrażeń zmysłowych, ale także ich selekcji, hierarchizowania ich, aż do rozumienia czy posiadania wiedzy o rzeczywistości zmysłowej. Proponowane przez Baumgartena rozumienie estetyki zawierało w sobie także teorię sztuk wyzwolonych, a wiedza zmysłowa nakierowana była na piękno i osiągała doskonałą realizację w kontakcie ze sztuką. Bandura zwraca uwagę, że głównym wymiarem projektu Baumgartena była „humanizacja” estetyki, w związku z czym jej przedmiotem miał być najbardziej ludzki wymiar naszej egzystencji: wrażenia, wyobrażenia, życie emocjonalne. Filozof doceniał także zmysłowy wymiar poznania, fakt, że to ciało umożliwia nam kontakt z otaczającą rzeczywistością. Istotnym jest też, że filozof doceniał sztukę jako obszar pozwalający na uzyskanie poznania, dający wgląd w naturę rzeczywistości. Widoczne jest, że w projekcie Baumgartena estetyka związana zostaje z epistemologią. Bandura wskazuje na dwa główne przedmioty zainteresowania estetyki – doświadczenie zmysłowe oraz twórczość artystyczną. Rozróżnienie to jest istotne – w niniejszej rozprawie ważny jest aspekt doświadczenia zmysłowego związanego z jedzeniem, ale przede wszystkim rozpatrywane jest ono w kontekście sztuki. Bandura poddawała refleksji różnice pomiędzy doświadczeniem zmysłowym a doświadczeniem dzieła sztuki – gdzie w to drugie wpisana była „w sposób bardziej aktywny, kreatywny czy zaangażowany – działalność innych od *stricte* zmysłowych władz, takich jak wyobraźnia, pamięć, pragnienie, a nawet refleksja”⁵³. Nie oznacza to oczywiście, że pierwszy typ doświadczenia jest ich pozbawiony, jednak to percepcja dzieła sztuki jest związana ze współkonstytuowaniem przedmiotu estetycznego i jego znaczenia.

Arnold Berleant zwracał uwagę na fakt, że nie istnieje czysta percepcja, bowiem każdy jej akt jest zakorzeniony w kulturze⁵⁴. Tym samym pośrednio filozof wskazuje na związek pomiędzy estetyką a antropologią zmysłów. Berleant zwraca uwagę na współczesne, bardzo szerokie rozumienie terminu „estetyczność”. Tym, co miałyby łączyć

⁵² Ibidem, s. 51.

⁵³ Ibidem, s. 21.

⁵⁴ A. Berleant, *Wrażliwość i zmysły. Estetyczna przemiana świata człowieka*, tłum. S. Stankiewicz, Kraków 2011, s. 41.

jego różnorodne zastosowania, jest ich jawne bądź implikowane odniesienie do wrażenia zmysłowego, co wiąże się ze wspomnianym źródłowym znaczeniem terminu. Berleant zwracał uwagę także na pewne błędne koncepcje, które związane są z popularnym rozumieniem „estetyczności” – jedna z nich dotyczy ograniczenia tego terminu do zjawisk związanych z tzw. sztukami pięknymi i piękna natury, druga związana jest z przekonaniem, że określenie czegoś jako „estetycznego” ma charakter nobilitujący. Pierwsze przekonanie wiązało się także z silnym podziałem na „sztukę wysoką” oraz rzemiosło. W takiej perspektywie aspekty utylitarne tworzonych obiektów dyskwalifikowały je jako potencjalnie piękne, co można odnieść do kantowskiej koncepcji bezinteresowności związanej z „czystym sądem smaku” i chociaż zgodnie z etymologią „sztuka” jako *techne* posiadała wymiar praktyczny oraz związana była z umiejętnością, postępowaniem, to takie działania jak rzemiosło, garncarstwo deprecjonowane były z powodu swej użyteczności. Jest to także jeden z powodów, dla których niektórym trudno jest zaakceptować połączenie pomiędzy kulinariami a „sztuką wysoką”. Gotowanie traktowane jako czynność całkowicie praktyczna, a dodatkowo skoncentrowana na ciele, wydaje się odległe od tradycyjnego pojmowania działalności artystycznej jako autotelicznej i intelektualnej. Berleant odnosi wspomniany podział do sięgającego starożytnej Grecji rozróżnienia pomiędzy wiedzą teoretyczną (*theōria*) a wiedzą praktyczną (*phronēsis*)⁵⁵. W przypadku pierwszej z nich filozof zwraca uwagę na czystą, abstrakcyjną kontemplację, natomiast druga ujawnia się w działaniu. Proponowane rozróżnienie ma nie tylko znaczenie społeczne i kulturowe, ale także estetyczne. Na rozróżnienie to nakłada się także podział na pracę manualną i intelektualną, piękno i użyteczność. Tym samym podział na „sztukę wysoką” i kulinarną nakłada się ponownie na istniejący podział, który ma także wymiar hierarchiczny. Estetyczne konteksty jedzenia można pojmować wielorako, przykładowo podejmując refleksję nad jego zmysłowym wymiarem, rozpatrując kwestię smaku, zapachu, ale także jego wizualnej prezentacji. Estetyczna refleksja nad jedzeniem może być również związana z pojmowaniem gotowania jako rodzaju sztuki oraz rozpatrywaniem jego kreatywnych elementów. Możliwe jest również podjęcie refleksji nad tradycyjnymi kategoriami estetycznymi, jak przykładowo piękno, komizm, brzydota czy kicz w kontekście jedzenia.

Z perspektywy estetyki i filozofii podstawową oraz rewolucyjną pozycją jest *Making Sense of Taste. Food and Philosophy* Carolyn Korsmeyer⁵⁶. W publikacji tej autorka

⁵⁵ Ibidem, s. 47.

⁵⁶ C. Korsmeyer, *Making Sense of Taste. Food and Philosophy*, London 2002.

prześledziła europejską tradycję filozoficzną i estetyczną w celu wskazania momentów, które przyczyniły się do deprecjacji zmysłu smaku, w szczególności wskazując na koncepcje Kanta oraz stosowane przez niego kategorie, takie jak bezinteresowność czy zdystansowanie, które przez lata były postrzegane jako konstytutywne dla refleksji estetycznej. Korsmeyer polemizuje z większością zarzutów, które wskazywały, że zmysł smaku nie może być przedmiotem refleksji filozoficznej, a tym samym jedzenie nie może komunikować znaczeń. Autorka analizuje również sam zmysł smaku, zastanawia się nad jego fizjologią oraz sposobem recepcji i przetwarzania bodźców smakowych. Co również istotne, wskazuje na paradoksalne podwójne rozumienie smaku w refleksji estetycznej. Przy niemalże całkowitej deprecjacji i usunięciu zmysłu smaku z obszaru estetyki metaforycznie rozumiany „smak” – jako pewna dyspozycja do wydania sądu o pięknie – tkwił w samym jej centrum, przyczyniając się do ugruntowania estetyki jako osobnej dyscypliny. Korsmeyer podejmuje więc również refleksję nad tym, dlaczego „smak” mógł posłużyć jako jedno z określeń „gustu” oraz jakie są pomiędzy nimi podobieństwa i różnice.

Ostatecznie Korsmeyer, argumentując, że jedzenie może komunikować treści, analizuje dzieła sztuki oraz twórczość literacką pod kątem uobecniania się w nich motywów związanych z jedzeniem oraz wynikających z nich znaczeń. Szczególne znaczenie publikacji Korsmeyer wynika z faktu, że przyczyniła się do zmiany w sposobie myślenia o smaku oraz zainspirowała innych badaczy do podjęcia tej tematyki. Wątki związane z jedzeniem przewijają się również w publikacji Korsmeyer *Gender w estetyce*⁵⁷. Autorka stara się w niej udowodnić, że wspomniana hierarchia zmysłów i wykluczenie zmysłu smaku z refleksji estetycznej miało również podłoże genderowe. W tekście Korsmeyer dokonuje również „upłciowienia” takich kategorii jak wzniosłość i piękno, a raczej uwidocznienia ich nacechowania płciowego i związanej z tym aksjologii. Również w tej publikacji autorka przywołuje dzieła sztuki, w których pojawia się jedzenie, tym razem analizując je przede wszystkim z perspektywy genderowej. Publikacje Korsmeyer pozostają najważniejszymi źródłami w kontekście estetycznego rozumienia smaku oraz wskazania na jego intersubiektywne, płciowe, a nawet polityczne wymiary.

W kontekście niniejszej rozprawy dzieła Korsmeyer pozostają ważną inspiracją. Przytoczyć można tutaj słowa filozofki, które dobrze dookreślają przyjętą przeze mnie perspektywę:

⁵⁷ C. Korsmeyer, *Gender w estetyce. Wprowadzenie*, tłum. A. Nacher, Kraków 2008.

możemy odkryć wiele znaczeń przypisywanych smakom i jedzeniu poprzez przyjrzenie się, jak te tematy reprezentowane są w sztuce. Artystyczne przedstawienia pozwalają odkryć jeszcze więcej wymiarów znaczeń, które posiadają pokarmy i jedzenie, chociaż znaczenia te mogą być jedynie niejawnie w codziennych doświadczeniach, albowiem artystyczne przedstawienia smaku, pokarmów i jedzenia często przekraczają to, co jest praktyczne lub wręcz tolerowane w rzeczywistych aktach jedzenia i przygotowania posiłku⁵⁸.

Zakładana przeze mnie perspektywa dotyczy badania relacji pomiędzy jedzeniem, człowiekiem i kulturą w szczególnej optyce, jaką oferuje twórczość artystyczna. Artyści korzystają z ugruntowanych w kulturze znaczeń i rytuałów związanych z żywnością, uwypuklając je lub też podejmując z nimi dialog. Istotnym aspektem proponowanej analizy jest wskazanie na dwustronny proces wymiany – prześledzenie motywu jedzenia w sztuce z jednej strony pozwala podjąć refleksję nad kulturowymi znaczeniami i wymiarami żywności, z drugiej strony natomiast przyglądanie się kulturowym znaczeniom żywności może rzucić nowe światło na twórczość artystyczną, w której pojawia się jedzenie. Interesujący mnie obszar znajduje się więc na styku pomiędzy kulturowymi wyobrażeniami a twórczością artystyczną. W centrum znajduje się pytanie o to, co znaczyć może jedzenie, kiedy rozumiane jest jako zjawisko kulturowo-społeczne i dlaczego staje się tematem atrakcyjnym dla współczesnych artystów.

Prace Korsmeyer pozostają kluczowym źródłem jeśli chodzi o filozoficzną refleksję nad smakiem i jedzeniem. Można wskazać również na publikacje takie jak *The Philosophy of Food*⁵⁹ pod redakcją Davida Kaplana, która zawiera w sobie teksty dotyczące estetycznych oraz etycznych aspektów jedzenia, czy też wydawnictwo *Philosophers at Table. On Food and Being Human*⁶⁰ Raymonda Boisverta oraz Lisy Heldke. Boisvert i Heldke analizują takie wymiary jedzenia jak etyczne aspekty gościnności, rozumienie jedzenia jako sztuki oraz jego poznawczych i egzystencjalnych wymiarów.

Współcześnie pojawia się coraz więcej publikacji poruszających tematykę sztuki i jedzenia. Podejmują one wspomniane zagadnienie z różnych perspektyw – są to przeważnie analizy ikonograficzne badające funkcjonowanie motywów związanych z jedzeniem w twórczości artystycznej. Tak jest przede wszystkim w publikacjach dotyczących malarstwa. Jako przykładową pozycję można wskazać książkę Kennetha Bendinera *Food in Painting. From the Renaissance to the Present*⁶¹. Autor odchodzi od

⁵⁸ C. Korsmeyer, *Making Sense...*, op. cit., s. 7.

⁵⁹ *The Philosophy of Food*, red. D.M. Kaplan, Berkeley, London, Los Angeles 2012.

⁶⁰ R. Boisvert, L. Heldke, *Philosophers at Table. On Food and Being Human*, London 2016.

⁶¹ K. Bendiner, *Food in Painting. From the Renaissance to the Present*, London 2004.

ujęcia chronologicznego, ogniskując refleksję wokół wybranych motywów, grupując je w kilka głównych kategorii: targu, przygotowywania posiłku, samego posiłku i dekoracyjnego/symbolicznego wymiaru jedzenia. Proponowany podział niemalże w całości wyczerpuje główne obszary przejawiania się wspomnianego motywu. Bendinerowi dzięki pogłębionym analizom udaje się również wykroczyć poza czysto opisową charakterystykę motywu. Przykładowo zastanawia się on nad miejscami, w których wieszane były dane przedstawienia, poszukując tym samym znaczenia, jakie było im przypisywane również w kontekście przestrzeni ich ekspozycji. Analizy Bendinera skupiają się zarówno na symbolice poszczególnych produktów, jak i społeczno-kulturowym kontekście ich funkcjonowania (przykładowo mięsa jako znaku statusu społecznego). Badacz jednak wyraźnie koncentruje się na sztuce renesansu, baroku, XIX i początku XX wieku. Współczesna twórczość artystyczna potraktowana jest zupełnie marginalnie: oprócz przywołania jednej pracy Damiena Hirsta nie pojawiają się w niej dzieła wykraczające poza klasycznie rozumiane malarstwo. Przykładowo, interesujący jest, zupełnie pominięty w publikacji wątek reinterpretacji klasycznych motywów malarskich w wideo-arcie (Sam Taylor-Wood) czy instalacji (Luciana Rondolini). Brak też współczesnych malarzy poruszających temat jedzenia, jak chociażby Willa Cottona. Publikacja Bendinera jest jednak istotnym wkładem w tworzenie pewnego modelu pisania o motywie jedzenia w sztuce, w którym istotne pozostaje zakorzenienie dzieła sztuki w konkretnych warunkach społeczno-kulturowych.

Pozycja Gilian Riley *Food in Art. From Prehistory to Renaissance*⁶² prezentuje odmienną perspektywę. Dla Riley konkretne dzieło sztuki jest pretekstem do rozważań dotyczących historii kulinariów. Riley koncentruje się na historii kuchni, traktując sztukę jako materialny artefakt pozwalający na rekonstrukcję spożywanych potraw i zwyczajów związanych z żywieniem. Podstawą zainteresowania Riley pozostaje przede wszystkim historia zwyczajów, *savoir-vivre*, sposoby spożywania, podawania i przygotowywania potraw. Źródła ikoniczne pozwalają jej na snucie rozważań dotyczących sposobu urządzenia kuchni, pozyskiwania produktów spożywczych czy waloryzacji jedzenia w poszczególnych epokach. W niektórych momentach Riley skupia się na konkretnych produktach spożywczych, jak przykładowo na cytrynie, karczochach czy piwie, starając się prześledzić zarówno ich historię, jak i symbolikę. Praca Riley przypomina więc przede wszystkim

⁶² G. Riley, *Food in Art: From Prehistory to Renaissance*, London 2015.

rozważania z zakresu historii kultury, w których dzieła sztuki są niejednokrotnie ilustracjami lub też materiałami źródłowymi.

Bliższa jest mi perspektywa Bendinera, który pisząc o symbolicznych i kulturowych wymiarach jedzenia, nigdy nie traci z oczu samego dzieła sztuki, nie zapominając również o jego formie. Różnice pomiędzy tymi dwoma perspektywami zasadzają się na tym, że Bendiner w centrum rozważań stawia sztukę, natomiast Riley historię jedzenia.

Publikacja Silvi Malaguzzi *Wokół stołu*⁶³ dotycząca jedzenia i uczytu w sztuce zawiera wiele interesujących przykładów wykorzystania tych motywów, jednak z racji tego, że ma ona charakter leksykonu, może być jedynie traktowana jako pewien punkt wyjścia dla pogłębionych analiz. Malaguzzi w swej publikacji stara się zebrać różne wymiary uczt – mitologicznych, biblijnych, literackich, oraz poszczególne produkty spożywcze wraz z przykładami ich wykorzystania w sztuce oraz przypisywanymi im znaczeniami.

W kontekście sztuki współczesnej należy wspomnieć o dwóch istotnych pozycjach: *Antidiets of the Avant-Garde. From Futurist Cooking to Eat Art*⁶⁴ Cecylii Noverro oraz Michela Delville'a *Food, Poetry and the Aesthetic of Consumption. Eating the Avant-Garde*⁶⁵. Zarówno Novero, jak i Delville koncentrują się na sztuce awangardowej. W obu przypadkach ujawnia się również literaturoznawcze zaplecze autorów. W szczególności Delville widocznie koncentruje się na tekstach literackich, traktując dzieła sztuki niejednokrotnie jako element towarzyszący analizie literatury. Delville analizuje między innymi teksty Jamesa Joyce'a, Gerturdy Stein czy Samuela Becketta, ale również twórczość Marcela Duchampa, pop-art, performans oraz kategorię obiektu. Novero natomiast prezentuje szczególnie wartościowe analizy twórczości futurystów, dadaistów, Daniela Spoerriego oraz nowych realistów. Obie publikacje wskazują na istotne znaczenie tematyki jedzenia w twórczości artystów awangardowych, eksplorując zapomniane i pomijane obszary ich twórczości. W szczególności w działaniach futurystów niemalże całkowicie pomija się refleksję nad kuchnią jako jednym z obszarów realizacji idei nowego człowieka w ujęciu Marinettiego.

Ważne odnotowania są również teksty Barbary Kirshenblatt-Gimblet poruszające kwestię jedzenia w performansie⁶⁶. Autorka bada dwustronne oddziaływanie jedzenia

⁶³ S. Malaguzzi, *Wokół stołu*, tłum. E. Morka, Warszawa 2009.

⁶⁴ C. Novero, *Antidiets of the Avant-Garde. From Futurist Cooking to Eat Art*, Minneapolis 2010.

⁶⁵ M. Delville, *Food, Poetry and the Aesthetic of Consumption. Eating the Avant-Garde*, London, New York 2011.

⁶⁶ B. Kirshenblatt-Gimblet, *Making Sense of Food in the Performance: The Table and the Stage*, [w:] *The Senses in Performance*, red. S. Banes, A. Lepecki, New York 2006, oraz *Playing to the Senses: Food as a Performance Medium*, „Performance Research” 1999, vol. 4, nr 1, ss. 1–30.

i sztuk performatywnych. Z jednej strony analizuje więc teatralizację kuchni oraz ucztę jako rodzaj spektaklu, z drugiej natomiast podejmuje refleksję nad tym, w jaki sposób jedzenie pojawia się w teatrze – zarówno bezpośrednio, jak i przykładowo w formie kostiumu czy rekwizytu. Szczególnie istotne wydaje się wskazanie przez autorkę na zacieranie się granic lub może sztuczność stosowanych podziałów na spektakl i ucztę, ponieważ jej zdaniem są one ze sobą nierozzerwalnie powiązane. Ważny jest również tekst Krishenblatt-Gimblett *Playing to the Senses: Food as a Performance Medium*⁶⁷, w którym autorka analizuje powiązania pomiędzy jedzeniem a performansem. Punktem wyjścia jest dla niej spostrzeżenie, że jedzenie samo w sobie jest przepełnione znaczeniami oraz afektami, jak również fakt, że posiada ono wymiar performatywny i teatralny. Następnie autorka opisuje sposoby wykorzystania jedzenia w poszczególnych realizacjach artystycznych, między innymi Rikrita Tiravaniji, Allana Kaprowa, Karen Finley, Janine Antoni czy Jany Sterbak.

Ważną publikacją jest również monografia zbiorowa *The Taste of Art. Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*⁶⁸ pod redakcją Silvii Bottinelli i Margherity D'Ayala Valvy. Teksty znajdujące się w książce dotyczą twórczości takich artystów jak Daniel Spoerri, Paul McCarthy, Janine Antoni, Alison Knowles, Joseph Beuys czy Elżbieta Jabłońska. Pojawiające się publikacje uwiadcniają ugruntowanie się tematyki jedzenia jako istotnego motywu w sztuce współczesnej.

Należy również wspomnieć o katalogach wystaw, które niejednokrotnie oprócz bogatego materiału ikonograficznego zawierają również pogłębione analizy i teksty krytyczne. Kluczową ekspozycją była wystawa *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art*⁶⁹, gdyż wyznaczyła kierunek zainteresowania wielu badaczy, wskazując na kategorię gościnności jako istotną w perspektywie badań nad relacyjnymi strategiami twórczymi. Publikacja ta zbiera wiele działań artystycznych, w których centrum znajduje się jedzenie i gościnność – od futurystów poprzez współczesne realizacje Lee Mingweia, Melli Jaarsmy, Any Prvački czy Michaela Rakowitza. Wszystkie te działania łączy pojmowanie kulinariów jako przestrzeni kontaktu, jednak nie zawsze harmonijnego, gdyż niejednokrotnie artyści celowo dążą do wywoływania antagonizmów oraz uwiadczniania społecznych napięć. Jedzenie może więc jednocześnie posłużyć jako medium wytwarzania relacji społecznych, jak i stawać się źródłem wzajemnej niechęci i uprzedzeń.

⁶⁷ B. Kirshenblatt-Gimblett, *Playing to the Senses...* op. cit.

⁶⁸ *The Taste of Art. Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*, red. S. Bottinelli, M. Valva, Fayetteville 2017.

⁶⁹ *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art*, red. S. Smith, Chicago 2013.

W trakcie pracy nad rozprawą miałam także okazję uczestniczyć w wystawie *Arts & Foods. Rituals since 1851*⁷⁰. W obszernym katalogu pod redakcją Germano Celanta pojawiają się teksty dotyczące sztuki, ale również wizualności, projektowania, filmu oraz przemian, jakim podległa kuchnia. Katalog odzwierciedla więc założenia, które widoczne były w samej wystawie – ukazywania połączeń i przenikania się sztuki i codzienności. Na ekspozycji zaprezentowane zostały dzieła poruszające tematykę jedzenia od realizmu i impresjonizmu, poprzez pop-art, aż po działania współczesnych artystów. W aranżacji wystawy eksponaty artystyczne umieszczone zostały pomiędzy przedmiotami codziennego użytku oraz meblami kuchennymi.

Podobnie jest w przypadku wystawy *Eat Me*⁷¹, której również towarzyszy katalog, zredagowany przez Karen Grøn. Duńska wystawa została podzielona na kilka głównych kategorii: tożsamość, zmysły, społeczeństwo, kultura i przyszłość. Ekspozycyjni artyści wywodzą się zarówno z obszaru sztuk pięknych, jak i dizajnu.

Jeśli chodzi o polską sztukę współczesną, tematyka jedzenia nie była jeszcze przedmiotem obszerniejszej publikacji. Wątki związane z jedzeniem pojawiają się raczej na marginesie głównych rozważań autorów, przede wszystkim w publikacjach poruszających tematykę ciała. Przykładowo można tutaj wskazać książkę Agaty Jakubowskiej *Na marginesach lustra: ciało kobiece w pracach polskich artystek*⁷², w której pojawia się cały rozdział dotyczący wątku „kobiety do zjedzenia”.

Ważne są również teksty Doroty Koczanowicz koncentrujące się na estetyce jedzenia oraz podejmujące przykładowo problematykę produktów spożywczych w przedstawieniach wanitatywnych czy też analizujące twórczość Elżbiety Jabłońskiej⁷³. W swych badaniach autorka koncentruje się na perspektywie somaestetyki, starając się odnieść koncepcje Richarda Shustermana do refleksji nad jedzeniem, zarówno w kontekście codziennych doświadczeń, jak i działalności artystycznej.

Jako ważne źródło należy wskazać również artykuły i publikacje dotyczące poszczególnych analizowanych w niniejszej rozprawie artystów, nawet jeśli nie koncentrują się one bezpośrednio na wątkach związanych z jedzeniem, to jednak tematyka ta jest poruszana przy wybranych realizacjach artystycznych.

⁷⁰ *Arts & Foods. Rituals since 1851*, red. G. Celant, Milano 2015.

⁷¹ *Eat Me*, red. K. Grøn, Kolding 2017.

⁷² A. Jakubowska, *Na marginesach lustra: ciało kobiece w pracach polskich artystek*, Kraków 2005.

⁷³ D. Koczanowicz, *In the Gallery and in the Kitchen. Somaesthetics and Social Critique in Elżbieta Jabłońska's Works*, [w:] *Philosophy as a Lived Experience. Navigating through dichotomies of thought and action*, red. M. Papastephanou, T. Strandt, A. Pirrie, Zürich 2014.

Należy wspomnieć również o wystawach, które poruszały tematykę związaną z jedzeniem, przykładowo była to ekspozycja *Smakolyki*⁷⁴ oraz *Słodycz i zwątpienie*⁷⁵. W obu przypadkach silnie zaakcentowany został wątek słodczy oraz jej niejednokrotnie nieoczywistych znaczeń, z którymi może zostać zespolona. Na wspomnienie zasługuje również zorganizowana w 2017 roku wystawa *Gastronomki*⁷⁶ oraz towarzyszący jej katalog. Punktem wyjścia wystawy była refleksja nad związkami pomiędzy gotowaniem i władzą rozpatrywaną przede wszystkim w kontekście płci.

Celem niniejszej dysertacji jest wypełnienie pewnej luki dotyczącej badania wątków związanych z jedzeniem w polskiej sztuce współczesnej. Zadaniem, jakie przed sobą postawiłam, jest zarówno zebranie rozproszonych refleksji i analiz, jak i zaproponowanie własnych odczytań. W drugim przypadku staram się korzystać z refleksji z obszaru *food studies*, wskazując na kulturowe i estetyczne konteksty jedzenia. Uważam, że analizy takich badaczy jak przykładowo Claude Fischler czy Carole Counihan pozwalają na odkrywanie nowych kontekstów i ciekawych znaczeń, nawet w pracach artystycznych, które są dobrze znane i podlegały wielorakim interpretacjom. Ponownie chciałabym podkreślić, że perspektywa *food studies* kieruje refleksję badacza nie w kierunku jedzenia, lecz *foodways*, czyli praktyk, zachowań, wyobrażeń związanych z jedzeniem, w tym przypadku postrzeganych przez pryzmat działalności artystycznej.

⁷⁴ Galeria Miejska w Poznaniu, Poznań 2010, kuratorka: Zofia Stankiewicz.

⁷⁵ Galeria Sztuki Wozownia, Toruń 2008, kuratorka: Anna Jackowska.

⁷⁶ Dom Norymberski, Kraków 2017, kuratorki: Iwona Demko, Renata Kopyto.

3. Jedzenie jako motyw w sztuce

Słowo „jedzenie” posiada w sobie specyficzną podwójność – oznacza bowiem zarówno samą czynność, jak i to, co jest spożywane. W proponowanej dysertacji oba znaczenia będą równie istotne. Kulturowe i estetyczne konteksty jedzenia dotyczą bowiem zarówno samego aktu spożywania, jak i tego, co jest jego przedmiotem. Dlatego też w ramach analizowania motywu pożywienia w sztuce, interesują mnie zarówno produkty spożywcze, które mogą być tematem przedstawienia, jak i te bezpośrednio wykorzystane jako materiał dzieła sztuki, a także przedstawienia aktu jedzenia czy sam ów akt. W ostatnim przypadku artystyczne działanie może być związane z ucztą jako rodzajem performansu, choć także samo przygotowanie pożywienia może zostać potraktowane jako performans.

Niniejszy rozdział jest próbą prześledzenia motywu jedzenia w sztuce. Nie pretenduje on jednak do wyczerpania tematu, ma służyć jedynie zarysowaniu szerszego kontekstu podejmowanych badań. Z oczywistych względów jest to jedynie pewien wybór; chciałabym jednak wskazać na różnorodność motywów związanych z jedzeniem, które pojawiają się w twórczości artystycznej.

Jak się okazuje, w sztuce jedzenie może być obecne na wiele sposobów: nie tylko w postaci martwej natury, ale również w przedstawieniach uczt, osób jedzących czy przygotowujących jedzenie, scenach polowań, targowisk. Istnieje też szereg przedstawień, w których pożywienie pojawia się niejako na uboczu, jako rekwizyt, który jednak niejednokrotnie ma znaczenie symboliczne, jak chociażby w przedstawieniach Madonny z Dzieciątkiem, w których trzyma ono w dłoniach owoc granatu, jabłko lub kiść winogron.

Jeśli uznać najstarsze przedstawienia naskalne za sceny ukazujące polowania, okaże się, że jedzenie jest jednym z najstarszych tematów w sztuce. Odnośnie tych malowideł pojawia się wiele interpretacji, a równie wiele pytań pozostaje bez odpowiedzi. Scenom tym przypisywano znaczenie magiczne i rytualne, zwracając uwagę, że miały zapewnić powodzenie w rzeczywistym polowaniu. Na ten aspekt sztuki prehistorycznej zwracał uwagę Jerzy Gąsowski, przywołując interpretacje niektórych przedstawień w kontekście magii myśliwskiej oraz szamanizmu⁷⁷. Archeolog polemizował z odczytaniem Salomona Reinacha, Henri'ego Begouëna i Włodzimierza Antoniewicza, według których przed przedstawieniami ukazującymi zwierzęta czarownik miałby dokonywać obrzędu,

⁷⁷ J. Gąsowski, *Prahistoria sztuki*, Warszawa 2008, s. 62.

w którym symuluje zabicie zwierzęcia, aby zapewnić myśliwym sukces przy polowaniu. Zamiast tego zauważa, że szaman/czarownik zamiast wspomagać zabijanie zwierząt, miałby przyczyniać się do ich pomnożenia i właśnie w tym kontekście autor odczytuje prehistoryczne przedstawienia. Gillian Riley zwraca uwagę na badania archeologiczne prowadzone w jaskiniach, których przedmiotem były znalezione w nich resztki zwierzęce⁷⁸. Sądono, że ich badanie pozwoli rozjaśnić relację pomiędzy jedzeniem a przedstawieniami na ścianach; nie znaleziono jednak korelacji pomiędzy spożywanymi w danym miejscu zwierzętami, a tymi ukazanymi w jaskini. Nie wszystkie przedstawione stworzenia były jadalne, a – najczęściej spożywany – renifer rzadko pojawia się w malarstwie naskalnym. W związku z tym interpretacje traktujące malowidła naskalne w kontekście jedzenia, polowania, zapewnienia społeczności odpowiedniej ilości zwierzyny łownej, są tylko jednymi z wielu ich odczytań.

Jedzenie pojawia się też w sztuce starożytnych Egiptu, Mezopotamii oraz Grecji i Rzymu. W kontekście starożytnej Mezopotamii należy zwrócić uwagę przede wszystkim na reliefy oraz pieczęcie cylindryczne. Riley zwracała uwagę na pojawiające się na płaskorzeźbach ściennych przedstawienia polowań, a nawet „kuchnię polową” (na której widać kucharzy przygotowujących jadło i napoje, krojących mięso, a nawet wypiekających chleb w przenośnym piecu)⁷⁹. Również w słynnym *Sztandarze z Ur* (ok. 2600 r. p.n.e.), który wbrew temu, co sugeruje nazwa, jest dekorowaną, drewnianą skrzynią, pojawia się scena uczy. Produkty spożywcze wielokrotnie pojawiają się także w sztuce starożytnego Egiptu. Nie sposób wymienić tu wszystkich przykładów – popularność motywów ukazujących jedzenie wynikała z przekonania, że osoba zmarła powinna zostać wyposażona we wszystko, co jest potrzebne do życia po drugiej stronie. W związku z tym, w starożytnych grobowcach znajdowały się modele piekarni czy browarów, słoje z piwem, bochenki chleba oraz przedstawienia ukazujące służących w trakcie przygotowywania tych produktów⁸⁰.

W sztuce egipskiej jedzenie łączyło żywych i umarłych, było podarunkiem, który miał zapewnić bogactwo i przyjemne życie po śmierci. W tych złożonych rytuałach przejścia jedzenie odgrywało kluczową rolę oraz było łącznikiem zarówno pomiędzy zmarłymi i żywymi, jak też pomiędzy ludźmi i bogami. Wspólnota tworzona wokół jedzenia może więc wykraczać poza świat doczesny. W wielu kulturach odnajdujemy przekonanie, że

⁷⁸ G. Riley, *Food in art...*, op. cit., s. 16.

⁷⁹ Ibidem, s. 27.

⁸⁰ Ibidem, s. 47. Wspomnieć można tu o dekoracji grobowca Menny, w której pojawiają się sceny rybołówstwa czy ofiary w postaci żywności. W kaplicy grobowej Nebamuna ukazane zostały natomiast sceny przedstawiające: ucztę, ofiarę składaną z jedzenia oraz polowanie.

jedzeniem należy dzielić się nie tylko z żywymi, ale także z tymi, którzy odeszli, co pozwala na zachowanie z nimi kontaktu. Widać to także w polskiej kulturze ludowej, czego echa odnajdujemy w opisanym przez Adama Mickiewicza *Dziadach*, które były rytualną ucztą łączącą zmarłych i żywych.

Jedzenie nasuwa również skojarzenia z płodnością i życiem, co widoczne jest przykładowo w przedstawieniu Priapa, boga płodności, w fresku z pompejańskiego Domu Wettiuszów (75 r.). W starożytnym Rzymie pojawia się wiele interesujących przedstawień jedzenia, a zestawienie ich z jedną z pierwszych zachowanych ksiąg kucharskich autorstwa Apicjusza daje pewne pole do próby rekonstrukcji rzymskiego stołu. Dekoracje ścienne i mozaiki podłogowe ukazujące produkty spożywcze zostały odkryte w bogatych domach w Rzymie, Ostii, Pompejach i Herkulanum. Witruwiusz nazywał te przedstawienia *xenia*. Zdaniem Silvii Malaguzzi mogły one pełnić podwójną funkcję: dekoracyjną i rytualną : „Martwe natury z owoców, warzyw, potraw i naczyń, mają pełnić funkcję domniemanego hołdu właścicieli domu dla ich gości, bądź, jak zakładają niektórzy historycy, symbolicznego pokarmu dla obecnych w domu duchów”⁸¹. Wydaje się, że skojarzenie ich z rytuałami gościnności nie jest przypadkowe, gdyż samo słowo *xenia* oznaczało w języku greckim gościnność. Interesujące są także mozaiki ukazujące resztki pożywienia, tzw. *asarotos oikos*, czyli „złe zamieciona podłoga”. Pojawiają się na nich rybie ości, orzechy, resztki warzyw. Ich interpretacja nie jest pewna – mogły mieć znaczenie rytualne, związane z przekonaniem, że resztki, które spadają na podłogę przeznaczone są dla dusz zmarłych przodków. Po raz kolejny pojawiałyby się więc wątek współbiesiadowania żywych i umarłych oraz jedzenia jako elementu, który łączy te dwa światy. Przykłady starożytne pokazują, że od najdawniejszych czasów jedzenie postrzegane było jako coś więcej niż tylko zaspokojenie głodu.

Nie sposób opisywać tutaj złożonego symbolicznego znaczenia pożywienia w Biblii. Ograniczę się jedynie do wskazania na te pokarmy i motywy, które szczególnie często pojawiają się w twórczości artystycznej. Pośród scen biblijnych szczególnie często ukazywane były uczyty – wesele w Kanie, wieczerza w Emaus, uczyta w Domu Lewiego, uczyta Baltazara, czy Ostatnia Wieczerza. Innymi scenami, w których pojawiało się jedzenie, były: Chrystus w Domu Marii i Marty, cudowny połów ryb czy taniec Salome przed Herodem w trakcie uczyty. Bez wątplenia jednym z najważniejszych motywów związanych z jedzeniem jest grzech pierworodny i zerwanie z drzewa poznania dobra i zła owocu,

⁸¹ S. Malaguzzi, *Wokół stołu...*, op. cit., s. 50.

którego spożycie było zakazane. W Księdze Rodzaju Bóg wyznacza więc pierwsze tabu kulinarne – pokarm, który jest jadalny, ale nieprzeznaczony do spożycia. Pomimo ostrzeżenia Boga – „bo gdy z niego spożyjesz niechybnie umrzesz”⁸² – Adam i Ewa nie umierają. Zakaz ma więc wyłącznie charakter moralny, nie dotyczy niejadalności czy trujących właściwości pokarmu. Śmierć nie ma wymiaru bezpośredniego – „niechybnie umrzesz” odnosi się bowiem do wygnania z Raju i związanego z tym skazania na śmiertelność. Jedzenie jest przyczyną i efektem upadku człowieka. Odtąd pożywienie nigdy już nie będzie oczywistością, nie będzie na wyciągnięcie ręki, a stanie się obszarem zabiegów, znoju i walki („W pocie więc oblicza twego będziesz musiał zdobywać pożywienie”⁸³). Konieczność zabiegania o pożywienie jest jedną z kar, jakie spotykają człowieka za nieposłuszeństwo.

Jak zauważał Kenneth Bendiner, św. Augustyn z Hippony interpretował grzech zjedzenia owocu jako metaforę aktu seksualnego⁸⁴. Grzech pierworodny możemy więc odczytywać jako istotne wyobrażenie, łączące w sobie jedzenie i seksualność oraz wyrażające przekonanie, że są one ze sobą ściśle powiązane – wiążą się bowiem z utratą kontroli nad pożądlivością ciała. Zarówno jedzenie, jak i kobieta, są traktowane niczym pokusa i źródło, czasem zakazanej, przyjemności zmysłowej. W sztuce odnajdziemy wiele przedstawień kobiety w otoczeniu jedzenia. Jeśli przyjrzeć się twórczości artystycznej, wydaje mi się, że na pierwszy plan wysuwają się dwa tematy, być może nierozzerwalnie ze sobą powiązane: przyjemności i poczucia winy. Z jednej strony mamy więc chęć pogrążenia się w przyjemności, a z drugiej lęk przed karą i zagrożenie grzechem obżarstwa⁸⁵.

Uczty należą do popularnych przedstawień w sztuce. Interesujący jest fakt, że te biblijne niejednokrotnie były „aktualizowane” przez artystów, dzięki czemu takie przedstawienia dają nam wyobrażenie o strojach, zwyczajach oraz podawanych potrawach. Na marginesie należy zwrócić uwagę, że oprócz kwestii reprezentacji, uczty same w sobie były rodzajem dzieła sztuki, dzieła totalnego, gdyż zawierały w sobie muzykę, malarstwo, projektowanie kostiumów, rzeźbę, taniec oraz elementy teatralne. Wątek uczty jako

⁸² Rdz 2, 17.

⁸³ Rdz 3, 19.

⁸⁴ K. Bendiner, *Food in painting...*, op. cit., s. 12.

⁸⁵ Widoczne jest to przykładowo w średniowiecznej rycinie Watricqueta de Couvina ukazującej *Trzy damy z Paryża* (ok. 1325). Widzimy na niej tytułowe kobiety przy suto zastawionym stole, w trakcie uczty. Wyraźnie czerpią one przyjemność z jedzenia i picia, jedna z nich nalewa sobie wina prosto z dzbana, nie odrywając ust od kielicha. Na rycinie nie widzimy jednak konsekwencji tych działań – według tej popularnej w średniowieczu historii, damy zasnęły zamroczone alkoholem, a ich sen był tak silny, że uznano, iż są martwe, niemal grzebiąc je żywcem.

spektaklu/performansu zostanie przeze mnie podjęty przy analizie konkretnych realizacji artystycznych.

W sztuce odnajdujemy również przedstawienia związane z przygotowywaniem posiłków oraz rolnictwem i hodowlą zwierząt. Pozyskiwanie jedzenia, wpisane w powtarzalną codzienność, zakorzenia człowieka w świecie oraz uzależnia go od cyklu natury. Pomimo swojej potoczności, prace w polu i zbieranie pożywienia okazywały się interesującym tematem dla artystów – od starożytności, poprzez XIX-wieczny realizm do współczesności⁸⁶. W przedstawienia te czasem „wkradały” się wątki sakralne, gdy przykładowo motyw siewcy odnoszony był do tematu biblijnego.

Sceny ukazujące kucharzy i kucharki przy pracy nie należały nigdy do szczególnie popularnych. Przygotowanie posiłku wiąże się z transformacją świata naturalnego, tak jak zwracał na to uwagę Claude Lévi-Strauss. W swej publikacji, Bendiner starał się uchwycić, jak zmieniały się sposoby ukazywania prac kuchennych w sztuce. Malarze holenderscy przedstawiali gotowanie jako pracę fizyczną, brudną i wymagającą siły. Ukazuje to przykładowo *Kucharka* Pietera Aertsena (1559), która została przedstawiona w trakcie nadziewania drobiu na rożen. W tle obrazu znajduje się bogato dekorowany kominek, co sugeruje, że pracuje ona dla dobrze sytuowanego gospodarza⁸⁷. Gotowanie jest tu ukazane jako zmaganie się z materią, artysta wyraźnie podkreśla fizyczną siłę przedstawionej kobiety. Dla kontrastu można natomiast przywołać XIX-wieczne przedstawienie *Cudowny sos* (ok. 1890), którego autorem jest Jehan Georges Vibert. Ukazuje ono kucharza oraz jego chlebodawcę, kardynała, który wizytuje kuchnię. Pomieszczenie, w którym się znajdują jest ogromne, idealnie czyste oraz perfekcyjnie zorganizowane. Całe ukazane zaplecze i sposób, w jaki postaci kosztują sos, wskazuje zmianę jaka nastąpiła w wyobrażeniach dotyczących kuchni. Kucharz bliższy jest artyście – jego działanie związane jest z wyjątkowym wyczuciem smaku, a nie pracą fizyczną (którą zajmuje się teraz pomoc kuchenna).

Przedstawienia uczt to nie tylko sceny biblijne czy mitologiczne, ale także rodzajowe. Artyści ukazywali posiłki w różnych sceneriach, a przedstawione na nich postaci pochodziły z różnych stanów. Znajdziemy więc obrazy zarówno arystokratycznych bankietów, jak i plebejskich zabaw. Artystyczne przedstawienia uczt są niezrównanym źródłem informacji dla historyków kultury oraz badania zwyczajów, zastawy czy historii kulinariów. Są także interesującym źródłem mówiącym o hierarchii społecznej oraz

⁸⁶ Jako przykłady można wskazać zarówno sceny pojawiające się w *Bardzo bogatych godzinkach księcia de Berry* (1411–16) autorstwa braci Limburg, jak i malarstwo Jean-François Milleta.

⁸⁷ K. Bendiner, *Food in painting...*, op. cit., s. 77.

sposobach, w jakie mogła być budowana w oparciu o zajmowane miejsce czy bogactwo stołu. Uczty były także sposobem na budowanie politycznych sojuszy, wyrazem solidarności i zaufania wobec przyjaciół, potencjalnych pobratymców, a nawet wrogów⁸⁸.

Wspomnieć należy także o motywie postu i karnawału oraz walki pomiędzy nimi. Był on obecny w malarstwie Petera Breughla Starszego czy Hieronima Boscha. Dopuszczalne jedynie w karnawale obżarstwo, było uznawane za godne potępienia, co uwidacznia chociażby przedstawienie *Siedmiu grzechów głównych* (1500) autorstwa Boscha. Nie jest to jedyne przedstawienie obżarstwa w jego sztuce; można wręcz uznać, że obok głupoty i szaleństwa, było ono jednym z motywów przewodnich jego twórczości. W licznych przedstawieniach piekła szczególnie często umieszczał on grzeszników, którzy cierpią męki za obżarstwo. Spotykają ich charakterystyczne kary – są nabijani na rożna, zamykani w beczkach, przypiekani na patelniach czy pożerani przez demony.

Przykłady te uzmysławiają nieodłączny związek jedzenia i moralności. Ma on różne wymiary – lęk przed grzechem, skupieniem na cielesności, które powoduje upadek duszy, niebezpieczne powiązanie rozpusty stołu i seksualności. Jednak jedzenie i moralność łączą się w jeszcze jeden sposób – dzielenie się pożywieniem jest bowiem podstawą gościnności i fundamentalnym gestem etycznym. Sceny gościnności (przykładowo *Filemon i Baucis* Pietera Paula Rubensa) i jałmużny były ukazywane przez artystów, uwidaczniając wspomniane powiązanie. W tym kontekście można przywołać również motywy głodu, biedy i niedoboru żywności, które pojawiają się niejako na marginesie sztuki, zaakceptowane jako temat dopiero przez XIX-wieczny realizm⁸⁹.

W martwych naturach pojawia się zmysłowa pochwała dóbr doczesnych. Artyści byli jednak świadomi ryzyka, jakie niesie ze sobą zbyt skoncentrowanie na doczesności, w związku z czym znajdowali sposoby, aby równoważyć afirmacyjną wymowę tych dzieł, umieszczając pośród pięknie zastawionych stołów symbole przemijania. Nie każda martwa natura jest jednocześnie przedstawieniem jedzenia, jednak owoce, warzywa, mięsiwa są jednymi z najczęściej pojawiających się w niej motywów. Przez wieki martwe natury przybierały różne formy. Możemy przykładowo mówić o kuchennych martwych naturach, czyli takich, w których produkty spożywcze zostają umieszczone obok kuchennych naczyń

⁸⁸ Zob. G. Riley, *Food in art...*, op. cit., s. 97.

⁸⁹ Wskazać można tutaj przykładowo malarstwo Gustave'a Courbeta.

lub w otoczeniu, które sugeruje właśnie to pomieszczenie. Pojawiają się również martwe natury „stołowe”, ukazujące konkretny posiłek – deser czy śniadanie⁹⁰.

Istnieją również takie przedstawienia, których ułożenie nie sugeruje, że mamy do czynienia z konkretnym posiłkiem, a raczej z przypadkowym ułożeniem produktów spożywczych. Osobną grupą są martwe natury, które mają wymowę symboliczną, a poszczególne produkty pojawiają się w nich właśnie ze względu na swe znaczenie. Czasem trudno jest rozróżnić te typy, gdyż nie zawsze otrzymujemy czytelną sugestię, kiedy dane przedstawienie możemy odczytywać symbolicznie, jak dzieje się w przypadku niektórych holenderskich martwych natur⁹¹.

Andrzej Chudzikowski zauważa, że poprzez holenderską martwą naturę można dokonać obserwacji na temat umysłowości, smaku artystycznego i stosunków społecznych panujących w ówczesnych czasach⁹². Jest to związane z faktem, że malarze dążyli do odwzorowania otaczającego ich życia, czego nieodłącznym elementem były spożywane posiłki. Holendrzy, malując martwe natury, opowiadali więc przede wszystkim o sobie i swojej codzienności. Anne Löwenthal wskazywała natomiast, że obrazy te nie zawsze przedstawiały realne posiłki – czasem miały ukazać bogactwo czy cenne obiekty, mające podkreślać status społeczny zamawiającego⁹³. Wskazać tu można również na fakt, że odnajdujemy także przedstawienia posiłków, które mają być pochwałą prostoty – przykładowo składające się z serów, chleba, wina i ryb. Obok nich znajdują się sztuce, sugerujące zamożność gospodarza, który jednak decyduje się na wybór postnych i prostych produktów, czym podkreśla swoją cnotliwość i pobożność. We wspomnianym zestawieniu produktów pojawia się również wymiar religijny, wszak wszystkie posiadają symbolikę chrystologiczną. Na podwójność przedstawień jedzenia wskazywała Carolyn Korsmeyer, zauważając, że smak

może sygnalizować komunie z boskością, jak i obżarstwo czy pobażanie samemu sobie, może być zmysłem zarówno doświadczenia transcendentального, jak też zamkniętego w cielesnych żądach (...). Nawet kiedy celem obrazu jest ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem cielesnych zmysłów i brakiem umiaru, znaczenia, które mogą przekazywać pokarmy, smak i apetyty mogą być bardzo zróżnicowane⁹⁴.

⁹⁰ Zob. A. Sobecka, *Dwie martwe natury Willema Claeszoona Hedy*, [w:] *Spór o genezę martwej natury*, red. T. Żuchowski, Toruń 2001, s. 141.

⁹¹ Do najbardziej znanych martwych natur należą obrazy holenderskich mistrzów, takich jak Pieter Claesz, Abraham van Beyern, Jan Davidszoon de Heem, Willem Claesz Heda czy Willem Kalf.

⁹² Zob. A. Chudzikowski, *Holenderska i flamandzka martwa natura XVII wieku*, Warszawa 1954.

⁹³ Zob. K. Bendiner, *Food in painting...*, op. cit., s. 131.

⁹⁴ C. Korsmeyer, *Making Sense of Taste...*, op. cit., s. 156.

Właściwie od XVI wieku teoretycy sztuki umieszczali martwe natury, w szczególności ukazujące jedzenie, najniżej w hierarchii podejmowanych tematów. Widoczne to jest także w XIX-wiecznym akademizmie. Korsmeyer wskazuje na jeden z powodów, dla którego martwa natura była uważana za „niższy” gatunek malarski. Doświadczenie estetyczne powinno mieć charakter intelektualny, natomiast widok jedzenia może pobudzać apetyt, tym samym przypominając o cielesności. W Kantowskim rozumieniu doznania sztuki ciało (oprócz wzroku) pozostaje praktycznie nieobecne. Artur Schopenhauer krytykował martwą naturę właśnie z tego powodu – może ona pobudzać apetyt, zaburzając jednocześnie estetyczną kontemplację przedmiotu⁹⁵. Ciekawy jest fakt, że podobne zarzuty miał wobec aktu, który może wszak wywoływać podniecenie. Jest to szczególnie interesujące w kontekście przedstawień, które łączą te dwie sfery – nagiego ciała i jedzenia.

Opisane przykłady różnorodnych dzieł sztuki uwidaczniają szereg zagadnień, które są istotne z perspektywy niniejszej dysertacji. Interesujące mnie wątki pojawiają się już bowiem w pewnym stopniu w sztuce przeszłości – jedzenia i erotyzmu, jedzenia jako towaru, zagadnienia wspólnoty, gościnności, władzy i hierarchii.

Zanim przejdę do analizy tego, w jaki sposób jedzenie pojawia się w polskiej sztuce współczesnej, chciałabym nakreślić kolejny, istotny moim zdaniem kontekst, jakim jest obecność jedzenia w twórczości współczesnych artystów. Punktem wyjścia będzie dla mnie twórczość artystów awangardowych. Najważniejszą zmianą, która następuje w sztuce, posiadającą kluczowe znaczenie z perspektywy podejmowanego tematu, jest *ready-made*, czyli wykorzystanie gotowego obiektu. W kontekście motywu jedzenia istotne jest to, że jednym z obiektów „gotowych”, które może wykorzystać artysta w swej twórczości, jest produkt spożywczy. Użycie realnych produktów spożywczych w miejsce ich reprezentacji całkowicie zmienia sposób percypowania dzieła sztuki, angażując zmysł dotyku, węchu, smaku. Przemiana ta będzie przedmiotem szerszej refleksji w dalszej części pracy.

O ile jeszcze w sztuce XIX wieku jedzenie niejednokrotnie postrzegane było jako temat nieistotny, o tyle w sztuce XX wieku i najnowszej pojawia się w różnorodnych kontekstach – jako temat, medium dzieła sztuki lub jako element performansu. Zmiana podejścia wobec tematyki jedzenia może wynikać z jednej strony z przemian związanych z XIX-wiecznym realizmem i pełnym zaakceptowaniem tematów codziennych, a nawet trywialnych. Innym powodem, dla którego tematyka jedzenia pojawia się w sztuce XX

⁹⁵ Ibidem, s. 160.

wieku, jest rezygnacja z literackości malarstwa, skupienie na zagadnieniach formalnych. W perspektywie malarstwa zainteresowanego eksperymentami formalnymi, w którym sama tematyka przestaje być tak istotna, martwa natura staje się ponownie atrakcyjnym motywem. Wymienić tu można dzieła Henriego Matisse'a, Paula Cezanne'a czy Pabla Picassa. Inną kwestią jest to, że jedzenie nie jest w tych przedstawieniach istotne samo w sobie, a jedynie ze względu na jego kształty i kolory, które stają się pretekstem do eksperymentów formalnych lub są punktem wyjścia do przekształceń i deformacji. W sztuce po drugiej 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 szczególne zainteresowanie ciałem i cielesnością prowadzące do działań z nurtu body artu i performansu. Wraz ze zwiększonym zainteresowaniem ciałem nieunikniona wydaje się refleksja o jedzeniu, które je odżywia. 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. Nie sposób opisać pełnej różnorodności tego, jak przejawia się tematyka jedzenia w sztuce współczesnej – zamierzam jedynie przyjrzeć się wybranym realizacjom artystycznym.

W opowieści dotyczącej jedzenia w sztuce współczesnej nie może zabraknąć twórczości futurystów. Od powstania ruchu futurystów w 1909 roku jedzenie pełniło ważną rolę w ich refleksji i twórczości. Tematyka ta była dyskutowana pomiędzy Filippo Tommaso Marinettim, Umberto Boccionim, Antonio Sant'Elia, Luigim Rusolo i Giacomo Ballą⁹⁶. Kulminacją ich zainteresowań był wydany przez Marinettiego w 1930 roku *Manifest kuchni futurystycznej (Il manifesto della Cucina Futurista)*. Działalność futurystów związana była nieodłącznie z ich wiarą w całkowite przekształcenie społeczeństwa. Jednym z elementów i zarazem motorów tej przemiany miała być kuchnia. Interesująca jest różnorodność obszarów, które obejmowała futurystyczna refleksja nad jedzeniem, począwszy od zjawiska multisensoryczności jedzenia, poprzez jego relacje z ciałem, aż po wymiar polityczny. Słynne potępienie makaronu przez Marinettiego było związane z efektem, jaki jego zdaniem wywoływał na ciałach, które stawały się ociężałe, powolne, leniwe. Tym samym makaron został przez niego uznany za nieadekwatny posiłek dla nowego człowieka, który musi być dynamiczny i pełen energii. Odrzucenie makaronu miało także wymiar polityczny, miało uniezależnić Włochy od zagranicznych dostaw pszenicy i pozwolić na rozwój przemysłu

⁹⁶ Zob. F.T. Marinetti, *The Futurist Cookbook*, London 2014, s. 29.

ryżowego. Marinetti wskazywał więc na zgubny wpływ makaronu zarówno na jednostkę i jej ciało, jak i na ekonomię.

W manifeste Marinettiego pojawia się marzenie o zapewnianiu ciała odpowiedniej ilości kalorii pod postacią pigułek oferowanych za darmo przez państwo. Dzięki temu właściwe posiłki mogłyby być rzadsze, a ich charakter odmienny – bardziej kreatywny i eksperymentalny. W manifeste Marinetti postuluje również:

- c) porzucenie tradycyjnych połączeń na rzecz eksperymentowania z nowymi, jawnie absurdalnymi mieszaninami według rad Jarro Maincave i innych kucharzy futurystycznych;
- d) porzucenie codziennej przeciętności z obszaru przyjemności podniebienia⁹⁷.

Jego zdaniem postęp technologiczny przyczyni się do zmniejszenia zapotrzebowania kalorycznego. Jest to kolejna przyczyna, która jego zdaniem powoduje, że ludzie powinni zmienić swój sposób myślenia o pożywieniu. Futurysta podaje także „przepis” na doskonałe danie:

1. Oryginalność i harmonia w nakryciu stołu (kryształ, porcelana, dekoracja) rozszerzone na smaki i kolory jedzenia.
2. Absolutna oryginalność w jedzeniu⁹⁸.

Zasady te futurysty starali się implementować we własnej restauracji The Holy Palate otwartej w 1931 roku w Turynie. Kolejnym dowodem na ważność jedzenia dla Marinettiego była wydana przez niego w 1932 roku *Futurystyczna książka kucharska*. Jak zauważa Michel Delville, futurystyczny program totalnego odnowienia jedzenia i kuchni był połączony z synestetycznymi eksperymentami, które wiązały się z interakcją pomiędzy smakiem a innymi zmysłami⁹⁹. W ten sposób powstał przykładowo pomysł stworzenia „taktylnej” uczy, której elementem byłby dotykowy i cielesny kontakt z pożywieniem. Dla futurystów estetyka jedzenia ma charakter wielozmysłowy – ważną rolę odgrywa w niej zarówno wzrok (np. kolorystyka pożywienia), zapach, dotyk (np. jego faktura). Widoczne jest również zwrócenie uwagi na performatywny aspekt żywności, zarówno w kontekście jej przyrządzania, podawania, jak i spożywania posiłku. Proponowane przez Marinettiego uczy

⁹⁷ Ibidem, s. 35.

⁹⁸ Ibidem, s. 36.

⁹⁹ M. Delville, *Food...*, op. cit., s. 103.

miały charakter performansów artystycznych i zdaniem Delville'a antycypują późniejsze zainteresowanie jedzeniem w performansie.

W kontekście artystów, którzy traktują na równi działalność artystyczną i kulinarną, należy wspomnieć również o działaniach Gordona Matta-Clarka. W 1971 roku w Nowym Jorku, wraz z Caroline Goodden, Tiną Girouard, Suzanne Harris i Rachel Lew, otworzył restaurację *Food*, która stała się kultowym miejscem gromadzącym nowojorskich twórców. Dla Matta-Clarka samo przygotowanie jedzenia miało charakter performansu, w związku z tym *Food* było jedną z pierwszych restauracji z otwartą kuchnią. Miała ona artystyczny charakter, a podawane potrawy niejednokrotnie szokowały gości. Była znana przede wszystkim z przygotowywania spotkań tematycznych, z których jedno z najbardziej znanych było poświęcone kościom podawanym pod różnymi postaciami. W twórczości Matta-Clarka wydarzenie kulinarne stapiało się z artystycznym. Nie sposób ich rozdzielić, gdyż samo przygotowywanie, prezentacja i spożywanie pokarmu przybierało charakter performansu.

Również Allen Ruppertsberg zaangażował się w działanie, w którym założenie własnej kawiarni/restauracji jest potraktowane jako element twórczości. Kawiarnia *Al's Café* powstała w 1969 roku w nieczynnym sklepie. Ruppertsberg był świadomy, że otwarte przez niego miejsce będzie miało charakter tymczasowy. Funkcjonowało przez około trzy miesiące. W tym czasie artysta pełnił rolę gospodarza, sprzedając klientom piwo, kawę oraz niewielkich rozmiarów surrealistyczne asamblaże, które były częściowo przeznaczone do zjedzenia. Przykładowo potrawa *Chef Salad Bowl with Crackers* składała się z kaktusa w doniczce, ziemi oraz krakersów. Wiele „potraw” podawanych w *Al's Café* było całkowicie niejadalnych, miało raczej charakter obiektów/rzeźb. Artysta wspomina, że traktował kawiarnię jako całościowe dzieło sztuki – chodziło więc zarówno o sprzedawane potrawy, jak również o wystrój i ogólną atmosferę miejsca¹⁰⁰.

Nie sposób tutaj nie wspomnieć o działalności Daniela Spoerriego, która niemalże całkowicie zogniskowana została wokół tematyki jedzenia¹⁰¹. Artysta jest również autorem terminu *Eat Art*. Próba przetłumaczenia go nastrocza wielu kłopotów. „Sztuka jedzenia” może sugerować estetyzację samego procesu spożywania i nasuwa skojarzenia z *savoir-vivre'em*. „Sztuka kulinarna” redukuje to pojęcie jedynie do gastronomii, co nie

¹⁰⁰ *Feast...*, op. cit., s. 122.

¹⁰¹ Fragmenty dotyczące twórczości Daniela Spoerriego były publikowane w: A. Stronciwilk, *gastronomia, archeologia i kanibalizm. Daniel Spoerri i eat art.*, [w:] „mała kultura współczesna” 2016, nr 12.

było zamiarem artysty. Sam Spoerri, starając się określić, czym jest *Eat Art*, zwracał uwagę, że nie należy mylić go z „trzygwiazdkową” kuchnią:

być może *Eat Art* po prostu zadaje pytania i jest nieskończenie ciekawy, pożądający wszystkiego, co nowe, zainteresowany wszystkim tym, co jadalne, lub wydaje się takim być, nawet robakami i insektami [...]. *Eat Art* jest nawet zainteresowany dietetycznymi ekstremami, jak anoreksja i bulimia. Jest przekonany, że człowiek – niewpasowujący się już w kosmiczny porządek rzeczy – może jedynie w nieskończoność zadawać złe pytania i dawać złe odpowiedzi¹⁰².

Wszystko to powoduje, że *Eat Art* w rozumieniu Spoerriego pozostaje zjawiskiem niepodlegającym prostym definicjom. Pod znakiem zapytania trzeba nawet postawić tezę, że samo jedzenie jest jego najistotniejszym zagadnieniem. Daniel Spoerri był związany z nurtem nowego realizmu propagowanym około 1960 roku przez manifesty autorstwa krytyka sztuki Pierre’a Restany’ego. Do artystów związanych z ruchem zaliczani byli także Yves Klein, Raymond Hains, Arman, Jean Tinguely, a później łączeni z nim byli także Niki de Saint Phalle czy Christo.

Najbardziej znanym działaniem Spoerriego były obrazy-pułapki. Powstawały w następujący sposób: po skończonym posiłku artysta przyklejał do stołu zastawę i resztki pożywienia, a następnie ściągał blat, by ostatecznie całość powiesić na ścianie jako gotowy „obraz”. Działanie to wpisywało się w deklarowaną przez Restany’ego chęć uchwycenia rzeczywistości samej w sobie, niezapośredniczonej poprzez pryzmat „konceptualnego lub imaginacyjnego przepisania”¹⁰³. Najistotniejszy stawał się akt umieszczenia blatu na ścianie umożliwiający zmianę optyki. Zdaniem Delville’a, umieszczającego prace Spoerriego wśród innych powojennych działań artystycznie przetwarzających śmieci i odpady jako efekty konsumpcji (nie tylko kulinarnej), pomimo cech eksperymentalnych, prace artysty pozostają

konserwatywne w zakresie prezentacji i potraktowania jedzenia, przynajmniej w kontekście historii zachodniej martwej natury. Decyzja Spoerriego, aby przykleić niezjedzone resztki (oraz otaczające je kuchenne utensylia) razem w „zamrożonej”, poza-czasowej chwili, w ironiczny sposób zdradza jego nostalgię za klasyczną martwą naturą¹⁰⁴.

¹⁰² Daniel Spoerri *Presents Eat Art*, red. G. Girard-Fassier, Paris 2004, s. 62.

¹⁰³ P. Restany, *Forty Degrees Above Dada*, [w:] *Theories and Documents of Contemporary Art: a Sourcebook of Artist's Writings*, red. K. Stiles, P. Selz, California 1996, s. 308.

¹⁰⁴ M. Delville, *Food...*, op. cit., s. 115.

Interesującym aspektem jest „narracjogeny” charakter resztek w działaniach Spoerriego, które stają się punktem wyjścia do wyimaginowanej rekonstrukcji przebiegu posiłku, a nawet osoby konsumującej. W jego cyklu *Zjedzone przez...* pozostawione resztki stają się rodzajem specyficznego portretu osoby jedzącej.

Wiele obrazów-pułapek powstawało podczas organizowanych przez Spoerriego bankietów, jak i w otwartej przez niego restauracji. W 1964 roku artysta wyjechał na półtora roku do Stanów Zjednoczonych – w Nowym Jorku w Allan Stone Gallery otworzył tymczasową restaurację, w której przez trzy dni podawał dania dla trzydziestu jeden gości. Oczywiście pozostawione przez gości resztki były podstawą dla kolejnych kompozycji. Zdaniem krytyczki Cecylia Novero charakterystycznym rysem działań Spoerriego było skupienie się na niehomogeniczności kuchni¹⁰⁵. Artysta pojmował kulinaria jako przestrzeń wymiany i przenikania się różnorodnych wpływów. Przygotowując swe potrawy, często dążył do efektu zaskoczenia, wykraczając poza kulinarne przyzwyczajenia odbiorców. Ciekawym działaniem jest opisywane przez Novero *Menu Travesti*. W trakcie tego posiłku potrawy zostały podwójnie zamaskowane: Spoerri złamał ustaloną sekwencję posiłku – najpierw podano desery, a na koniec przystawki. Jednak był to tylko pozór, ponieważ podane desery były nimi tylko z wyglądu, a tak naprawdę okazywały się udającymi je przystawkami. Tego typu iluzje były popularne w kuchni barokowej, w której ważną rolę spełniał koncept kulinarny i zdumienie biesiadników spowodowane rozłamem pomiędzy doznaniem poszczególnych zmysłów. Widząc określoną potrawę, zasiadający przy stole nastawiali się już na określony smak, jednak po spróbowaniu dania odczuwali coś zupełnie odmiennego. Do uczyty został w ten sposób wprowadzony element nieprzewidywalności, a im większe było zaskoczenie biesiadników, tym większe uznanie dla kucharza. Gastronomia była dla Spoerriego przestrzenią kolejnych eksperymentów, w których centrum stawał samo zagadnienie doświadczenia zmysłowego, w tym przypadku poruszając poznawczy problem nieprzystawalności bodźców doświadczanych przez zmysły. Wzrok antycypuje smak, a w tym przypadku odbiorca jest zaskakiwany podwójnie – po pierwsze z powodu odwrócenia kulturowo ustalonej sekwencji posiłków, po drugie z powodu efektu iluzji wywołanego przez podane jedzenie.

Najbardziej znana restauracja Spoerriego, otwarta w 1968 roku w Düsseldorfie, była dziełem totalnym, w którym oprócz jedzenia istotny był także wystrój oraz relacja pomiędzy

¹⁰⁵ C. Novero, *Antidiets...*, op. cit., s. 159.

dziełem w procesie (czyli jedzącymi gośćmi) a obrazami-pułapkami wiszącymi na ścianach. Wnętrze było dodatkowo wypełnione listami artysty. Krytyczka Stephanie Snyder nazywa restaurację Spoerriego „laboratorium” lub „pracownią”, w której „gospodarz i goście spotykali się, aby tworzyć radykalnie partycypacyjne dzieło sztuki”¹⁰⁶. Według zachowanych relacji, w ciągu roku (1972–73) powstało trzysta pięćdziesiąt kompozycji, codziennie tworzona była jedna. Novero zauważa też, że w ucztach organizowanych w restauracji artysta testował kulturowe tabu Zachodu, przede wszystkim związane ze smakiem – rozumianym nie tylko jako jeden ze zmysłów, ale i wrażliwość estetyczna.

Twórczość Spoerriego jest szczególnie często przywoływana w kontekście sztuki i jedzenia. Artysta poruszał różnorodne aspekty związane z pożywieniem – od jego przygotowywania, podawania, spożywania, aż po resztki, które zostają po konsumpcji. Do dziś pozostaje jednym z najważniejszych artystów, którzy uczynili zagadnienia związane z jedzeniem centrum swej twórczości.

Jedzenie i konsumpcja są kluczowymi tematami podejmowanymi przez artystów pop-artu. W 1964 roku w magazynie *Life* Calvin Tompkins zadał pytanie: „dlaczego tak wielu młodych artystów... wybiera jedzenie jako idealny przedmiot zainteresowania”¹⁰⁷. Jak zauważa Sarah Kelly Oehler, artykuł, w którym się pojawiło, dotyczył wystawy *The American Supermarket*, w której brali udział między innymi Andy Warhol, Tom Wesselmann, Claes Oldenburg. Ekspozycja w galerii Bianchini została zaaranżowana w ten sposób, że przypominała tytułowy supermarket. Przykładowo pod jedną ze słynnych zup Campbella Warhola umieszczone zostały prawdziwe puszki, które przeznaczone były na sprzedaż. Co więcej, puszki te zostały również podpisane przez artystę. Zdjęcia z wystawy ukazują zwiedzających, którzy wyglądają raczej jak klienci – koncentrują się na produktach, jakby nie dostrzegając otaczającej ich sztuki. Jak zauważa Oehler, artystom udało się wytworzyć przestrzeń, w której konsumpcjonizm i sztuka mieszają się tak, że niemożliwe staje się ich odróżnienie. Zagadnienia masowej produkcji i utowarowienia sztuki były kluczowe dla artystów pop-artu. Jedzenie, w szczególności to produkowane przemysłowo, idealnie wpisywało się w ich zainteresowania. W tym kontekście kluczowe stają się zagadnienia marki, loga i marketingu, które zaczęły definiować relację pomiędzy człowiekiem a pożywieniem. Można dostrzec również zamierzone przez artystów podobieństwo pomiędzy działalnością artystyczną a produkcją towarów, w tym również

¹⁰⁶ S. Snyder, *Hospitality as Witness in the Work of Daniel Spoerri*, [w:] *Feast...*, op. cit., s. 152.

¹⁰⁷ S.K. Oehler, *Convenience: Pop, Production, and the Making of Art. In the 1960s*, [w:] *Art and Appetite. American Painting, Culture and Cuisine*, red. J. Barter, Chicago 2013, s. 205.

jedzenia, oraz to, że sztuka jest konsumowana podobnie jak towary i pokarmy. Nazwisko artysty staje się marką, dzięki której można sprzedawać kolejne produkty. Oehler wskazuje, że w latach 60. XX w. niezliczona ilość dzieł pop-artu poświęcona była jedzeniu. Jej zdaniem skoncentrowanie artystów na komercjalizacji społeczeństwa amerykańskiego wyrażało się w zainteresowaniu banalnymi przedmiotami codziennego życia, które przez swoją banalność stają się niemalże niewidzialne¹⁰⁸. Autorka wskazuje również na różnorodny stosunek do wspomianej tematyki – od zimnej, krytycznej ironii, która miała na celu ujawnienie amerykańskiego stosunku wobec jedzenia jako powierzchownego lub oderwanego od rzeczywistości, aż po celebrowanie konsumeryzmu. Jak pisze Oehler:

W wielu przypadkach artykuły kultury konsumpcyjnej były wcielane jako medium artystyczne (...). W czasach, gdy kultura konsumpcyjna coraz silniej polegała na obrazach, by wabić klientów do dokonywania zakupów, prace pop-artu problematyzowały rozróżnienie pomiędzy rzeczywistością a reprezentacją¹⁰⁹.

Zainteresowanie masową produkcją widoczne jest przede wszystkim w twórczości Andy'ego Warhola, przykładowo w słynnych pracach ukazujących puszki Campbella czy butelki Coca-Coli. To w twórczości artystów pop-artu tematyzowany jest nowy stosunek wobec jedzenia, które staje się towarem produkowanym na masową skalę. Fredric Jameson zauważał, że twórczość Warhola obraca się wokół zagadnienia utowarowienia oraz fetyszyzmu towarowego¹¹⁰. Delville podkreśla, że Warhol bardziej zainteresowany był masowo produkowanymi bezosobowymi opakowaniami niż jedzeniem samym w sobie i jego emocjonalnymi lub metaforycznymi konotacjami (jako wyjątek można tu wskazać cykl seriografii poświęconych owocom)¹¹¹. Skupienie się na opakowaniu rezonuje z zainteresowaniem artysty powierzchnią i ucieczką od „głębi”. Delville wskazuje na pojawiające się w kontekście działań artysty (przykładowo *210 butelek Coca-Coli*) pytanie o to, czy Warhol uwidacznia, czy celebrowa pustkę i powierzchowność kultury konsumpcyjnej. Autor wskazuje na dwa wymiary obecne w seryjnych działaniach artysty – zarówno uwidaczniania, jak i trywializacji siły masowo produkowanych obrazów. Interesujące jest również wskazanie przez Delville'a na nieobecność ciała w pracach Warhola – jedzenie jest zawsze opakowane, niemalże sterylne, zdepersonalizowane,

¹⁰⁸ Ibidem.

¹⁰⁹ Ibidem.

¹¹⁰ M. Delville, *Food...*, op. cit., s. 65.

¹¹¹ Ibidem, s. 66.

produkowane i pakowane przez maszyny (co wszak współgra z jego koncepcją twórczości artystycznej).

Kolażowe martwe natury Toma Wesselmana kompozycyjnie zakorzenione są w tradycyjnych przedstawieniach. Jednak co istotne, pojawiające się w nich produkty spożywcze niejednokrotnie są zamknięte w kuszących opakowaniach. Martwe natury Wesselmana podejmują w istotny sposób kwestię kuchni narodowej, związku amerykańskiej tożsamości narodowej i kulinariów, co przykładowo jest widoczne w martwej naturze, w której obok steku i butelki whisky pojawia się reprodukcja obrazu ukazującego George'a Washingtona. Wesselman wydaje się zadawać tym samym pytanie o to, czy istnieje kuchnia „amerykańska”, a jeśli tak, to w jaki sposób partycypuje w budowaniu mitu narodowego. Wątek polityczny i narodowy wydaje się nieodłącznie wpisany w działalność pop-artu, niejednokrotnie podejmowany jest on w perspektywie jedzenia i pytań zarówno o kuchnię narodową, jak i globalizację.

Pop-art niejednokrotnie korzystał z języka reklamy, a artyści dostrzegali klisze wizualne związane z rozwojem przemysłu reklamowego. W pewien sposób ze zjawiskiem tym grał Roy Lichtenstein. Zdaniem Oehler tak jest przykładowo w przypadku pracy *Standing Rib (Meat)* z 1962 roku, w której zawłaszczeniu ulega sposób wyrazu typowy dla reklamy, jednak pozbawiony zostaje referencji w postaci marki czy logo.

Wspomnieć należy również o monumentalnych obiektach Claesa Oldenburga. W przypadku działań artysty element zaskoczenia wynika ze zderzenia monumentalności i trywialności. Oldenburg zainteresowany jest również samym materiałem oraz jego właściwościami, w związku z czym grał z teksturami, ciężkością i lekkością materiału. Jego rzeźby „wyrażały dominujące znaczenie przetworzonych artykułów spożywczych oraz *fast foodu* w kulturze amerykańskiej”¹¹². Jedną z pierwszych „jedzeniowych” rzeźb Oldenburga była *Rzeźba w formie sadzonego jajka* z 1966 roku. Rzeźby Oldenburga zawsze ujawniają swą sztuczność, nie tylko poprzez swe rozmiary, ale również wykorzystane materiały.

Należy również wspomnieć o malarstwie Wayne'a Thiebauda, który w swej twórczości koncentruje się niemalże wyłącznie na słodkościach. W jego obrazach pojawiają się ciasta, lody, muffiny, donuty. Interesujące jest powiązanie tematu przedstawienia i sposobu jego ukazania. Thiebaud wybiera pastelowe odcienie, niejednokrotnie maluje za pomocą szpachli, a faktura obrazu przypomina krem. Delville postrzegał zasadniczą różnicę pomiędzy działaniami Thiebauda i Warhola, pomimo tego, że ich prace są niejednokrotnie

¹¹²S.K. Oehler, *Convenience...*, op. cit., s.213.

ze sobą zestawiane¹¹³. Z jednej strony różnica wynika z samej techniki – Thiebaud nie stosuje mechanicznych metod produkcji swych prac. W przypadku jego przedstawień nie mamy do czynienia z masowo produkowaną żywnością, a prace takie jak *Ciasta, ciasta, ciasta* (1961) czy *Lada z ciastami* (1963) ewokują klimat niewielkiej, niemalże domowej cukierni, co wyraźnie kontrastuje z żywnością produkowaną na skalę przemysłową. Delville sugeruje również, że w przeciwieństwie do Warhola stosunek Thiebauda wobec żywności jest całkowicie pozbawiony ironii, artysta wykorzystuje powtarzalność i banalność produktów spożywczych, jednak przede wszystkim koncentruje się na wizualnej przyjemności wynikającej z samego patrzenia na jedzenie. Tym samym jego malarstwo zbliżone jest do współczesnego zjawiska *food porn*, które będzie również przedmiotem refleksji niniejszej pracy.

Artyści pop-artu odpowiadali na zmieniające się warunki życia, których istotnym wymiarem była zmiana sposobów produkowania, pozyskiwania, sprzedawania, przygotowywania i konsumowania żywności. Byli oni świadomi, jak bardzo sposoby jedzenia kształtują sposoby życia, co udowodnili, czyniąc jedzenie jednym z głównych tematów swej twórczości, która w założeniu była wszak opowieścią o współczesnym społeczeństwie amerykańskim.

Jedzenie pojawia się w twórczości wielu artystów jako element performansu. Performerzy korzystają zarówno z jego właściwości materialnych, jak i znaczeń symbolicznych. Kirshenblatt-Gimblett wskazywała, że jedzenie i performans zbiegają się na poziomie konceptualnym w trzech punktach¹¹⁴. Performować oznacza wykonywać, robić, w związku z czym, w tym pierwszym punkcie „performowanie” kuchni rozumiane jest jako przygotowywanie i podawanie jedzenia. Performować oznacza również zachowywać się, co w kontekście jedzenia można odnieść do właściwego zachowania ustalanego poprzez etykietę, zwyczaje, przyzwyczajenia, tabu kulinarne. Ostatecznie performować to pokazywać, co może być związane zarówno ze wspomnianym wykonywaniem, jak i zachowaniem, które mogą być wystawiane, a tym samym zyskiwać wymiar teatralny.

Jedzenie okazało się również istotnym medium wyrazu dla artystek związanych z feminizmem, co będzie przedmiotem refleksji w rozdziale dotyczącym jedzenia, erotyzmu i seksualności. Wspomnieć można tutaj jedynie o *International Dinner Party* Suzanne Lacy, instalacji Judy Chicago *The Dinner Party* czy performansie *Meat Joy* Carolee Schneemann. Słynnymi realizacjami związanym z wykorzystaniem produktów spożywczych jest także

¹¹³ Zob. M. Delville, *Food...*, op. cit., s. 75.

¹¹⁴ B. Kirshenblatt-Gimblett, *Playing to the Senses...*, op. cit., ss. 1–2.

przykładowo *Vanitas* Jany Sterbak czy rzeźby powstające poprzez wgrzanie się w materię – *Gnaw* Janine Antoni. Materialnym wymiarem jedzenia zainteresowana była również Karen Finley, która w swych niepokojących performansach wykorzystywała między innymi miód i czekoladę, którymi pokrywała swoje nagie ciało. Działania Finley łączyły jedzenie, seksualność, refleksję o przemocy i uprzedmiotowieniu oraz abiektualny wymiar żywności. W kontekście performansu należy również wspomnieć o działaniach Mariny Abramović, która w swych działaniach niejednokrotnie wykorzystywała produkty spożywcze – wino, miód czy cebulę. Szczególnie interesujący jest jej performans *Fascist Body, Communist Body* (1979), który wykonała wspólnie z Ulayem. Działanie to łączyło w sobie refleksję dotyczącą tożsamości, ciała, jedzenia i polityki. Artyści zadawali pytanie o to, w jaki sposób władza kształtuje ciało, w jaki sposób system polityczny i dostępne lub zakazane towary wpływają na ciało. Jest to pytanie, w jaki sposób w przypadku osób dorastających po dwóch stronach „żelaznej kurtyny” możemy mówić nie tylko o różnej tożsamości, ale również różnych ciałach, inaczej odżywionych i przez to odmiennie funkcjonujących. Tym samym artyści ujawniają nie zawsze dostrzegalny związek władzy i ciała, który uwidacznia się w szczególności w systemach totalitarnych. W dążeniu do kontrolowania różnych sfer ludzkiego życia władza ingerowała również w sposoby odżywiania, nie tylko w zakresie tego, co mogło być spożywane, ale również w jaki sposób.

Wielu współczesnych artystów, interesuje się tematyką jedzenia ze względu na jego potencjał do wytwarzania więzi. Nie zamierzam omawiać tutaj szerzej tego aspektu, ponieważ będzie on poruszony w dalszej części tekstu. Jako kontekst można tutaj przywołać twórczość takich artystów jako Rikrit Tiravanija, Ana Prvački, Michael Rakowitz, Mella Jaarsma czy Lee Mingwei.

Lee Mingwei od 1997 roku realizuje działanie *The Dining Project*, w ramach którego spożywa posiłki z nieznanymi. Cała twórczość Mingweia osnuta jest wokół zagadnienia relacji, wymiany i daru. *The Dining Project* zawiera w sobie refleksję o gościnności, chęci nawiązania więzi, a z drugiej strony o lęku związanym ze spotkaniem z obcym. Element niepewności i lęku jest istotny dla zjawiska gościnności, które jest bardzo ważne z perspektywy podejmowanego przeze mnie tematu. W swych działaniach Mingwei interesuje się jedzeniem rozumianym jako dar, traktując dzielenie się posiłkiem jako wyraz zaufania.

Rikrit Tiravanija należy do najbardziej rozpoznawalnych artystów współczesnych, którzy uczynili jedzenie głównym tematem swojej twórczości. Rewolucyjność działań Tiravaniji wynikała ze skupienia się na relacyjnym aspekcie jedzenia i sztuki. Tiravanija

używa bardzo prostych produktów spożywczych, ponieważ mniej istotna jest dla niego kwestia smaku czy samej prezentacji potraw. Pierwszą realizacją, w której artysta wykorzystuje jedzenie, był projekt *bez tytułu* (1989), w ramach którego artysta wykorzystał curry oraz opakowania i resztki jako element przestrzennej martwej natury. Najbardziej znany projekt pochodzi z 1992 roku, w jego ramach artysta przygotowywał curry i częstował nim publiczność, a pozostałości po posiłku potraktował jako element instalacji. Działanie to stało się jego znakiem rozpoznawczym. W niektórych jego realizacjach pojawia się również kwestia autentyczności kuchni, kiedy przykładowo zestawia ze sobą potrawy wykonane według znanych mu przepisów (np. *pad thai*) oraz te same, lecz zakupione na ulicach Nowego Jorku. Pośrednio zadaje on tym samym pytanie o związki pomiędzy smakiem, kuchnią a tożsamością. Jak zauważa Smith,

jego wczesne projekty wykorzystywały jedzenie jako środek dla zakłócenia sposobów interakcji w komercyjnych i instytucjonalnych przestrzeniach sztuki poprzez tworzenie nieoczekiwanych doświadczeń zmysłowych i społecznych. Poruszały również tematy egzotyki – co wynikało z decyzji, by podawać proste, tajskie potrawy, ponieważ w tamtym czasie była to kuchnia relatywnie mało znana w Ameryce – oraz statusu artysty jako kosmopolitycznego imigranta¹¹⁵.

Rikrit Tiravanija odwołuje się do posiłku jako najprostszego i najbardziej fundamentalnego ogniwa zdolnego do wytwarzania relacji międzyludzkich. Jedzenie nie jest nigdy w jego twórczości traktowane jako dzieło sztuki, a raczej jako medium, wokół którego wytwarzane są relacje, które to właśnie są kluczowym zagadnieniem jego twórczości.

Działania artystki serbskiego pochodzenia Any Prvački dotyczą między innymi, zagadnienia gościnności. Jednak artystka dostrzega w kategorii tej aspekty, które nie zawsze są uświadamiane, jak przykładowo wątek podległości lub też sytuację, kiedy jedzenie staje się sposobem na „przekupienie” gościa. Tak jest przykładowo w pracy *Slatko* (2012), która opierała się na częstowaniu przybyłych na wernisaż tradycyjnym serbskim owocowym przetworem o tej samej nazwie. Artystka dostrzega w tym zwyczaju rodzaj zobowiązania – słodkość oferowanego przetworu truskawkowego miała służyć „osłodzeniu” języka, aby gość nie rozsiewał plotek na temat gospodarzy. W swych działaniach Prvački eksploruje zagadnienia etykiety, konwenansów i społecznie aprobowanych zachowań niejednokrotnie powiązanych pośrednio lub bezpośrednio z jedzeniem.

¹¹⁵ *Feast...*, op. cit., s. 334.

Nieraz kontrowersyjne działania Melli Jaarsmy, jak przykładowo *Pribumi Pribumi* (1998), poruszały kwestie (post)kolonializmu, tożsamości i tabu kulinarnego. Artystka mieszka od lat w Indonezji i to właśnie kontekst tego miejsca jest istotny w jej działaniach. Praca *Pribumi Pribumi* wykorzystywała zjawisko tabu kulinarnego do badania relacji pomiędzy mieszkańcami Indonezji. Poprzez oferowanie typowo chińskich potraw artystka poruszała kwestię mniejszości chińskiej w Indonezji w kontekście ówczesnych ataków i nasilonych antagonizmów. Fakt, że jedzenie było podawane na ulicy przez Europejczyków, dodatkowo komplikował etniczny i kolonialny wymiar pracy Jaarsmy. Szczególnie uderzające było jednak zorganizowanie akcji w niewielkim odstępie czasowym od krwawych zamieszek. Można oczywiście zadać w tym kontekście pytanie o to, czy Jaarsma, próbując wykroczyć poza kolonialne spojrzenie, nie jest w nim wciąż głęboko zakorzeniona. *Pribumi Pribumi* poprzez odwołanie do tabu kulinarnego uwidaczniało bardzo silnie podziały pomiędzy poszczególnymi grupami etnicznymi.

Twórczość Michaela Rakowitza będzie przywoływana w dalszej części pracy – tutaj zamierzam jedynie pobieżnie o niej wspomnieć. Należy on do najbardziej rozpoznawalnych artystów, którzy interesują się tematyką związaną z jedzeniem. W centrum działań artysty tkwi problem kulinariów i tożsamości. Charakterystyczne jest to, że przyrządzając i podając potrawy, w przeciwieństwie do Tiravaniji nie dąży on do stworzenia harmonijnej atmosfery spotkania. Podawane przez niego potrawy mają poruszać drażliwe kwestie i właśnie dzięki temu przyczyniać się do budowania wspólnoty. Rakowitz odwołuje się do własnej tożsamości, propagując iracką kuchnię w Stanach Zjednoczonych. Artysta zauważa, że w przestrzeni miejskiej kuchnia ta reklamowana jest jako bliskowschodnia, by nie wywoływać skojarzeń związanych z konfliktem zbrojnym. W działaniu *Enemy Kitchen* (od 2006 roku), które początkowo polegało na przeprowadzeniu szeregu warsztatów poświęconych kuchni narodowej, a następnie przekształciło się w *food truck*, eksponuje wzajemne antagonizmy, uprzedzenia i stereotypy. Ostatecznie, kuchnia znów staje się przestrzenią spotkania, w tym przypadku międzykulturowego. Działania Rakowitza wynikają z przekonania, że jedzenie jest nośnikiem i wyrazem tożsamości etnicznej, a poznawanie kuchni obcego może być elementem poznawania jego kultury.

Ukazywanie jedzenia i tematyki związanej z jedzeniem ma w sztuce bardzo długą tradycję. W przedstawieniach z przeszłości odnajdziemy więc zarówno ukazanie samych produktów spożywczych, jak i różnorodnych spotkań przy stole, uczt, biesiad. Badanie sposobów ukazywania pokarmów pozwala naświetlić również symboliczne znaczenia, które były im przypisywane. Zarówno w sztuce współczesnej, jak i w przeszłości możemy

bowiem zaobserwować, że jedzenie posiadało określone znaczenia wynikające z kontekstu kulturowo-społecznego, w jakim funkcjonowało. Znaczenia te nie są stałe, mogą podlegać różnorodnym zmianom i modyfikacjom. Jedzenie w sztuce współczesnej wpisuje się w różne sposoby myślenia o wspólności, ciele i polityce. Zanim przejdę do zasadniczej części rozważań dotyczących tych aspektów w twórczości polskich artystów, chciałabym podjąć refleksję nad wątkiem, który dotyczy związków i różnic pomiędzy kulinariami a działaniem artystycznym.

4. Sztuka kulinariów a sztuka kulinarna

W perspektywie podejmowanego tematu wydaje się zasadne, aby podjąć refleksję nad możliwością rozdzielenia działalności artystycznej wykorzystującej jedzenie (*food art*) od performatywnych i estetycznych kontekstów współczesnych działań kulinarnych czy też przykładowo *food designu*. Jak się bowiem okazuje, odnalezienie prostych kryteriów oddzielających te sfery nie jest proste. Z moich obserwacji wynika, że obszary te przenikają się oraz stanowią wzajemną inspirację. Wiele działań synestezyjnych, które podejmowali futuryści (użycie perfum, tekstur, angażowanie zmysłu dotyku) obecnie wykorzystywanych jest w restauracjach. Na fakt ten zwracał uwagę Carol Heltsky, wskazując na rewolucyjne aspekty futurystycznego podejścia do kuchni, które znajdują kontynuację we współczesnych działaniach z zakresu kuchni molekularnej (przykładowo w działaniach Ferrana Adrii), w której jedzenie jest niejednokrotnie traktowane jako wyzwanie dla spożywającego – stymulując jego emocjonalne i intelektualne reakcje¹¹⁶. Na marginesie można wspomnieć, że Ferran Adrià był pierwszym kucharzem, którego działalność została „rozpoznana” przez świat sztuki, czego instytucjonalnym potwierdzeniem było zaproszenie go do udziału w *Documenta* w Kassel w 2007 roku. Z drugiej strony także współcześni artyści korzystają z odkryć gastronomii, przykładowo wspomnianej kuchni molekularnej, czyniąc z nich element swych działań artystycznych.

Współcześni szefowie kuchni nie postrzegają siebie jako dostarczycieli pożywienia, a raczej jako projektantów doświadczenia. Aspekt ten wyraźnie podkreślał Thorsten Schmidt podczas sympozjum *Creative Tastebuds* w Aarhus w 2017 roku¹¹⁷. Schmidt zwracał uwagę na emocjonalny wymiar przygotowywanych przez siebie posiłków, przykładowo kiedy zaproponował astronautom jako deser czekolady, w których zatopione były listy od bliskich im osób. Działanie to bardzo bliskie jest działaniom artystycznym, które wykorzystują jedzenie w celu wywoływania reakcji emocjonalnych i tworzenia narracji. Podobnie jest w przypadku słynnego deseru *Ups! Upuściłem tartę cytrynową!* Massimo Bottury. Deser ten zawiera w sobie pewną narrację, co więcej, oparty jest na kategorii estetycznej, jaką jest komizm. Danie to, oprócz walorów smakowych, ma także rozbawiać oraz pokazuje, w jaki sposób szef może podejmować grę z konwencją dotyczącą

¹¹⁶ C. Helstosky, *Time Changes Everything: Futurist/Modernist Cooking*, [w:] *The Taste of Art...*, op. cit., ss. 45–59.

¹¹⁷ Sympozjum *Creative Tastebuds*, Aarhus Theater, 04–05.09.2017, Aarhus.

sposobu podawania potraw. *Ups!* wydaje się również autoironiczną wypowiedzią dotyczącą popularnego, dekonstrukcyjnego nurtu w obszarze kulinariów. Wszystko to powoduje, że działania tego typu stają się niemalże tożsame z tymi, które podejmują artyści. Podobnie, otwarcie kuchni przez Gordona Matta-Clarka oraz podkreślanie performatywnego aspektu samego aktu przyrządzania potraw jest obecnie powszechnie stosowanym zabiegiem w restauracjach. Chef Christina Bowerman zwracała uwagę, że ważnym obszarem, w ramach którego podejmuje eksperymenty kulinarne, jest „maskowanie” potraw, tak aby na pierwszy rzut oka wydawały się czymś innym, niż są w rzeczywistości¹¹⁸. Takie działania (znane od czasów barokowych konceptów kulinarnych) podejmowali zarówno futuryści, jak i przykładowo Daniel Spoerri. Kolejnym obszarem przenikania się sztuki kulinarnej i działalności artystycznej jest fakt, że artyści zapraszają do współpracy szefów kuchni i odwrotnie. Kuchnia postrzegana jest jako obszar kreatywności i autoekspresji, w związku z czym zbliża się do obszaru sztuki. Z drugiej strony artyści, jak przykładowo Anna Królikiewicz, traktują na równi swoją działalność kulinarną, jak i artystyczną. Pytanie o to, czy jedzenie może być uznawane za sztukę, było szeroko dyskutowane. Zagadnienie to szeroko podejmowała Carolyn Korsmeyer, starając się wskazać przyczyny, dla których uznawano, że kulinaria nie mogą być sztuką. Dotyczyło to przede wszystkim powiązania z ciałem, cielesnością, oraz z przekonaniem, że doświadczenie smaku jest całkowicie subiektywne, w związku z czym nie może komunikować żadnych treści. Symptomatyczny jest fakt, że przy obecnych próbach „dowartościowania” działalności kulinarnej w podejmowanych porównaniach pomiędzy gotowaniem a sztuką przywołuje się tradycyjne definicje sztuki, które wszak nie są możliwe do zaaplikowania w kontekście współczesnej działalności artystycznej.

Tematyka jedzenia jako sztuki i relacji pomiędzy jedzeniem a sztuką powraca niejednokrotnie w refleksji estetycznej. Nicola Perullo wskazywał, że pytanie o to, czy kulinaria mogą być postrzegane jako sztuka, sięga starożytności¹¹⁹. Z perspektywy niniejszej rozprawy zagadnienie to może wydawać się na pierwszy rzut oka mało znaczące, wszak przedmiotem jej jest sztuka, w której pojawia się motyw jedzenia, a nie kulinaria same w sobie. Jednak zasygnalizowane już zbliżenie się tych dwóch sfer powoduje, że konieczna staje się refleksja dotycząca ich możliwego rozdzielenia oraz odrębnych charakterystyk.

¹¹⁸ Wykład w trakcie *The Seventh International Conference on Food Studies*, Roma Tre University, 26–27.10.2017, Rzym.

¹¹⁹ N. Perullo, *Can Cuisine Be Art? A Philosophical (and Heterodox) Proposal*, [w:] *The Taste of Art...*, op. cit., s. 23.

Analiza Perullo skoncentrowana wokół pytania o to, czy jedzenie może być sztuką uwidacznia wiele istotnych aspektów związanych z estetycznymi i artystycznymi wymiarami jedzenia. Podejmowana przez Perullo perspektywa jest nietypowa, sugeruje on bowiem rezygnację z porównywania kuchni do innych obszarów działalności artystycznej, skupiając się na właściwościach jej przynależnych. Kolejnym zaskakującym ruchem autora jest rezygnacja ze skoncentrowania się na „wysokiej” kuchni i udowadniania jej artystycznego wymiaru. Zamiast tego Perullo proponuje spojrzenie na kuchnię w ogóle, jako na obszar posiadający potencjalne wartości artystyczne, co dotyczy również kuchni domowej. Perullo jednocześnie wskazuje, że nie istnieją uniwersalne reguły i kryteria, które pozwalają uznać konkretne potrawy za sztukę. Autor pojmuje artystyczny wymiar kuchni jako szereg warunków i okoliczności, które sprawiają, że dana potrawa może być tak postrzegana. Argumentując, że nie istnieją aprioryczne warunki uznania kuchni za sztukę, wskazuje, że waloryzacja ta dokonuje się zawsze *a posteriori*. Zdaniem Perullo kuchnia może być postrzegana jako sztuka codzienności posiadająca wartości artystyczne i estetyczne. 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. Jednak Perullo poszukuje artystycznego wymiaru kuchni także poza jej oficjalnym i publicznym wymiarem. Jego zdaniem gotowanie z pewnością nie jest sztuką, kiedy nie jest traktowane z odpowiednią dbałością, gdy brakuje kompetencji do odpowiedniej realizacji lub też gdy nie wypływa z gestów i idei, które są świadome i pełne pasji. Perullo wskazuje również na dwojaki rozumienie sztuki – wspomniane *techne*, które odnosiło się do właściwych umiejętności wykonania danej rzeczy zgodnie z zasadami, z drugiej strony pojawia się natomiast nowożytne pojmowanie sztuki jako obszaru kreatywności związanego z wyobraźnią i oryginalnością. Kuchnia rozumiana jako sztuka może zostać wpisana w oba sposoby pojmowania twórczości. 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, proponując 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, szefowie, zarówno domowi, jak i profesjonalni) oraz tych, którzy spożywają jedzenie – „wszyscy uczestniczą w artystycznym/estetycznym

procesie kuchni rozumianej jako relacyjny i dynamiczny performans¹²⁰. Zdaniem autora indywidualistycznej, modernistycznej koncepcji sztuki artykułowanej poprzez relację pomiędzy dziełem/obiektem a odbiorcą nie udaje się uchwycić artystycznego znaczenia kuchni. W jego rozumieniu kuchnia jest „sztuką 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, które mogą zostać rozpoznane jako sztuka¹²¹. Perullo postrzega estetyczne wymiary kuchni w jej odżywczości, dobroci, smaku, radości dzielenia się. Dopiero w takiej perspektywie pojawiają się tradycyjne wartości estetyczne takie jak harmonia, finezja, elegancja, piękno. Propozycja Perullo jest szczególnie wartościowa, gdyż unika kodów instytucjonalnych w pojmowaniu kulinariów jako działalności twórczej, zamiast tego skupiając 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.

Uważam, że współcześnie możemy mówić o dwóch różnych zjawiskach – traktowaniu przez szefów kuchni ich działalności jako posiadającej potencjał twórczy, a z drugiej strony wykorzystania kulinariów w obszarze twórczości artystycznej. Sytuacje, w których artyści otwierają własne restauracje – jak przykładowo Daniel Spoerri, Grodon Matta-Clark czy Michael Rakowitz – jeszcze bardziej zacierają granice pomiędzy tymi dwoma obszarami.

Wskazanie na zasadnicze, definiujące różnice pomiędzy tymi obszarami wymagałyby deprecjonowania kreatywnego potencjału kulinariów bądź też wskazania na ich komercyjny charakter. W pierwszym przypadku szefowie kuchni starają się zaprojektować całościowe doświadczenie – zmysłowe, pozostające w pamięci i wywołujące emocje. Można wskazywać, że w przypadku szefów kuchni, nawet gdy są bardzo kreatywne, są to wciąż przede wszystkim potrawy, które są powtarzalne i sprzedawane konsumentom, a kreatywny aspekt działań podporządkowany jest temu, aby zwiększyć zyski ze sprzedaży. Można także wskazywać, że w przypadku działań artystycznych o wiele częściej jedzenie

¹²⁰ Ibidem, s. 42.

¹²¹ Ibidem, s. 44.

jest wykorzystywane w celu poruszania tematów trudnych, kontrowersyjnych, politycznych (przykładowo w działaniach Michaela Rakowitza). Również Perullo postrzega w kategorii przyjemności pewną granicę, która jest jego zdaniem nie do przekroczenia w kontekście sztuki kulinarnej. Zdaniem autora, jeśli chcemy pojmować kuchnię jako rodzaj sztuki, jest to twórczość oparta na przyjemności i jej służąca, szefowie kuchni eksperymentują z różnymi smakami i połączeniami smakowymi, nie podają jednak potraw, które celowo byłyby niezjadliwe lub niesmaczne, jak robi to przykładowo Oskar Dawicki w *Przyczynku do anatomii złego smaku*. Współcześni artyści eksplorują więc również te obszary pokarmów, które rzadko lub wcale pojawiają się w przestrzeni sztuki kulinarnej. Widoczne jest to, że w perspektywie kulinariów artyści o wiele częściej niż kucharze eksplorują obszary graniczne, przekraczają tabu kulinarne lub podnoszą kwestie nierówności społecznych. Kuchnia restauracyjna, pomimo tendencji do eksperymentowania, skoncentrowana jest na przyjemności, która nie zawsze jest w centrum zainteresowania artystów. Jednak wciąż trudno uznać te warunki rozróżnienia jako definiujące i niepodważalne. Jako kolejne kryterium można wskazać powtarzalność potraw restauracyjnych przeciwstawioną wyjątkowości i jednorazowości jedzenia w działaniach artystycznych, jednak ponownie rozróżnienie to nie może być pojmowane jako definiujące.

Zjawisko *food designu* także łączy kulinaria i działalność kreatywną. Projektanci zajmujący się jedzeniem często poruszają tematykę związaną z odpowiedzialnością społeczną, marnotrawstwem żywności, starając się projektować rozwiązania, które wspierają zrównoważony rozwój. Na ten aspekt *food designu* wskazywała Liliana Religa:

idea *food designu* jest (...) zasadnicza transformacja całego kontekstu wokół jedzenia w wymiarze zarówno jednostkowej konsumpcji, jak i przemysłu gastronomicznego. Ma sprawić, by przygotowanie, prezentacje, spożywanie i celebrowanie posiłków dostarczało zaskakujących doznań oraz wywołało głębsze refleksje o wpływie człowieka na środowisko czy o związkach między jedzeniem a kulturą¹²².

W dalszej części tekstu Religa zwraca uwagę na takie aspekty *food designu* jak funkcjonalność czy dbałość o estetyczne, etyczne i ekologiczne walory pożywienia. Zauważa także, że *food design* może wydobywać historyczny i regionalny kontekst produktów. W proponowanym ujęciu *food design* jest więc czymś więcej niż projektowaniem atrakcyjnych wizualnie lub intrygujących smakiem potraw. Łączy myślenie

¹²² L. Religa, *Food design à la polonaise*, „Fragile” 2013, nr 1 (19), s. 37.

projektowe i kulinaria w celu wspomaganie zrównoważonego rozwoju oraz zwiększania świadomości dotyczącej sfery kuchni, także w perspektywie etycznej i środowiskowej.

Większości realizacji z zakresu *food designu* przyświeca konkretny cel – komercyjny i użytkowy. Wskazanie na fakt, że różnica pomiędzy działalnością artystów a szefów kuchni i projektantów tkwi w autoteliczności działań tych pierwszych, nie wydaje się jednak słuszną ścieżką. Artyści współcześni niejednokrotnie odzeggują się bowiem od koncepcji „sztuki dla sztuki”, podkreślając społeczne zaangażowanie swych działań. Widoczne jest również zbliżenie pomiędzy działaniami artystycznymi a aktywizmem społecznym czy działalnością edukacyjną (jak w przypadku Michaela Rakowitza).

Przytoczone przykłady uwiadcniają ciągłe przenikanie się sfery sztuki, kulinariów i projektowania. Obszary te wzajemnie na siebie wpływają, a artyści, projektanci i szefowie kuchni niejednokrotnie współpracują przy tworzeniu poszczególnych projektów. Wydaje się, że decydujące znaczenie ma w tym przypadku intencja twórcy oraz jego własne dookreślenie – czy chce, aby dany wytwór był postrzegany jako przede wszystkim potrawa „rozszerzona” o pewien wymiar artystyczny, czy też jako dzieło sztuki przeznaczone do zjedzenia. Rozdział pomiędzy tymi obszarami dodatkowo komplikuje fakt, że niejednokrotnie ta sama osoba występuje w różnych kontekstach jako chef, artysta, edukator lub projektant.

Każdą z tych perspektyw łączy przekonanie o tym, że jedzenie jest czymś więcej niż tylko biologiczną potrzebą. Zarówno artyści, jak i szefowie kuchni postrzegają kulinaria jako przestrzeń kreatywnego działania, która może stać się nie tylko źródłem doznań o różnorodnym charakterze, ale także sposobem komunikowania znaczeń. Wydaje mi się szczególnie istotne wskazanie zbliżenia obszarów kuchni i sztuki. Jednym z powodów, dla których współcześni artyści tak chętnie sięgają po techniki, tematy i produkty kuchenne jest to, że gotowanie samo w sobie posiada potencjał artystyczny, może przekazywać emocje, narracje i historie. Współcześni artyści dostrzegają artystyczne wymiary gotowania, które mogą być obecne zarówno w konceptualnych daniach wybitnych szefów, jak i w domowym posiłku przygotowanym dla grona przyjaciół.

CZĘŚĆ II
Wspólnotowe i polityczne wymiary jedzenia

5. Polityczne rytuały Jerzego Beresia

Symboliczne i społeczne aspekty spożywania jedzenia często stają się inspiracją dla artystów zajmujących się performansem. Jedzenie jest nie tylko podstawową potrzebą, ale także podstawą budowania wspólnoty. W rytuałach i zwyczajach związanych z gościnnością ofiarowanie pożywienia jest kluczowym elementem budowania relacji. Zasiadanie przy wspólnym stole stanowi środek zarówno budowania hierarchii, jak i wspólnoty. Wskazane aspekty jedzenia powodują, że staje się ono inspirującym medium artystycznym.

Lothar Kolmer pisał o jedzeniu i „rytuałach zjednoczenia”. Ważnym ich aspektem jest fakt, że wspólne spożywanie pokarmów tworzy więź pomiędzy spożywającymi¹. Wspólne doświadczenie posiłku – przygotowywanie, nakładanie na talerze, dzielenie, siedzenie razem oraz rozmowy – buduje poczucie wspólnoty. Przykładowo „dzięki koszykowi chleba podawanemu z ręki do ręki powstaje zamknięty krąg”², który jest symbolicznie kojarzony z doskonałością, pełnią i wspólnotą. Podczas takiego posiłku wszyscy na chwilę wydają się sobie równi.

Kolmer pisał o dwóch rodzajach wspólnoty organizowanych poprzez jedzenie – horyzontalnym oraz wertykalnym. W archaicznych społeczeństwach jedzenie tworzyło relację nie tylko pomiędzy żywymi, ale także łączyło ich ze zmarłymi przodkami. Justyna Straczuk opisywała wciąż obecne w prawosławiu zwyczaje związane ze spożywaniem jedzenia na cmentarzu³. Nawet współcześnie sakralny wymiar związany ze wspólnym spożywaniem jest wciąż obecny. W wielu religiach kontakt pomiędzy człowiekiem a bóstwem jest możliwy poprzez ofiarę, która często przybiera formę jedzenia. Kolmer wskazywał, że każdy akt dzielenia się żywnością jest zakorzeniony w rytuale.

Związek pomiędzy rytuałem, jedzeniem i wspólnotą jest istotnym aspektem performansów Jerzego Beresia. Artysta uznawany jest za jednego z pierwszych polskich twórców zajmujących się tą dziedziną sztuki. Był także, bez wątpienia, jednym z pierwszych w Polsce, którzy wykorzystywali jedzenie w swojej twórczości. Zanim to jednak nastąpiło,

¹ L. Kolmer, *Wprowadzenie*, [w:] *Jedzenie. Rytuały i magia*, red. F-T. Gottwald, L. Kolmer, tłum. E. Ptaszyńska-Sadowska, Warszawa 2009, s.11.

² *Ibidem*.

³ Zob. J. Straczuk, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Toruń 2013.

zajmował się rzeźbą, a jego słynne *Zwidy* charakteryzowały się prymitywnością kształtów oraz topornością nasuwającą skojarzenia z wytworami sztuki ludowej. Ciężkie, grubo ciosane, drewniane bloki łączone były z płótnem i kamieniem. Widoczne w nich było zainteresowanie artysty najprostszymi środkami i surowymi materiałami. W 1968 roku Bereś wykonał pierwszą manifestację, którą zatytułował *Przepowiednia*. Jednym z jej elementów było odczytanie tekstu manifestu (*Fakt twórczy*), który stanowił istotną, niemalże programową wypowiedź artysty. Po raz pierwszy Bereś zaangażował swoje własne ciało i jego ruch jako element dzieła rzeźbiarskiego. Nie nazywał swych działań performansami, lecz „manifestacjami”. Dystansował się tym samym od ruchu performansu, który zresztą w Polsce był w tym czasie praktycznie nieobecny⁴. Jednym z kluczowych aspektów manifestacji, jak i całej twórczości Beresia, jest dążenie do stworzenia wspólnoty, co wydawało się szczególnie istotne w społeczeństwie podległym władzy komunistycznej.

Jerzy Hanusek zwraca uwagę, że „wypracowany przez artystę język manifestacji jest bardzo oszczędny. Posiada jednak ogromną siłę wyrazu, tzn. pozwala na wyrażenie bardzo złożonego przekazu”⁵. Język, którym posługiwał się Bereś, składał się z powtarzalnych elementów składających się na unikatowy charakter jego twórczości. Przykładowo, elementami pojawiającymi się w wielu akcjach były powróż i pętla zarzucona na szyję – związane ze zniewoleniem, uwikłaniem, utratą autonomii. Inny ważny element to rozpalanie ogniska, czynność, która łączy i gromadzi, niejednokrotnie wymaga współpracy. Od samego początku ważnym elementem jego akcji było także dzielenie się posiłkiem. „Surowość” i prostota widoczne w jego rzeźbach i będące charakterystycznym rysem estetycznym jego manifestacji, dostrzegalne są również w wykorzystywanych przez niego pokarmach.

W swych akcjach artysta wykorzystywał najczęściej podstawowe produkty spożywcze – przede wszystkim chleb. Elementem niektórych działań artysty było także rozlewanie alkoholu, przede wszystkim wódki lub wina, czasem koniaku. W nielicznych akcjach pojawia się tort – niejako w opozycji do chleba znajduje się na *Oltarzu uroczystym*. Samo użycie chleba jest bardzo ważne oraz znaczące – jego dzielenie nasuwa skojarzenia sakralne i obrzędowe, jest także podstawowym znakiem otwartości i gościnności. W kulturze polskiej chleb jest tak podstawowym produktem, że niejednokrotnie staje się metonimią jedzenia w ogóle, jak przykładowo w wyrażeniu „nie mieć na chleb”. Także

⁴ Zob. *Performance: praca zbiorowa*, red. G. Dziamski, H. Gajewski, J.S. Wojciechowski, Warszawa 1984.

⁵ J. Hanusek, *Jerzy Bereś: Twórczość jako wyzwanie*, [w] *Zwidy, wyrocznie, oltarze, wyznania*, red. A. Węcka, Poznań 1995, s. 12.

dzielenie się alkoholem jest istotnym elementem polskiej kultury, a odmowa napicia się z kimś traktowana jest jako wyraz niechęci. Rytualny i sakralny aspekt akcji Beresia podkreślony jest przez ich tytuły – nazywane są bowiem przez artystę „transfiguracjami”, „ołtarzami” lub „mszami”. Anna Maria Potocka zwracała uwagę na niebezpieczeństwo przeniesienia języka religijnego na grunt działań artystycznych; zauważała, że symbole tracą wtedy swą duchowość i osuwają się w banał. Jej zdaniem Beresiewi udało się tego uniknąć, gdyż „jego ołtarze, msze i ofiary są podobnie nasycone jak te, które przemawiają w kościołach. Być może dlatego, że mamy do czynienia tutaj z wielkim instynktem kapłaństwa. Jerzy Bereś stworzył własną religię, aczkolwiek jej nie ogłosił”⁶.

Manifestacje Beresia mają charakter rytuału, naśladują strukturą obrzędy religijne. W ich przebiegu artysta wciela się w rolę kapłana, wykonuje w skupieniu tajemnicze czynności, których znaczenie nie jest jasne dla publiczności. Artysta jest centrum, wokół którego gromadzi się tymczasowa wspólnota. Można zastanawiać się nad powodami, dla których odwołuje się on do języka religijnego. Z jednej strony służy to z pewnością budowaniu atmosfery powagi i podniosłości. Patos, który pojawia się w manifestacjach, był niejednokrotnie przedmiotem krytyki, podobnie jak swoisty „absolutyzm etyczny”⁷. To artysta jest tu źródłem oraz przekazicielem prawdy i dobra, które publiczność jedynie biernie przyjmuje. Bereś dystansował się wobec takiego rozumienia jego twórczości. Podobnie zauważa Hanusek, który wskazuje, że dialog zawsze był istotnym elementem jego działań – „artystę interesuje (...) przede wszystkim partnerski dialog. Nie interesują go relacje niesymetryczne, których przykładem mogą być właśnie związki łączące guru z wyznawcami, idola z wielbicielami”⁸.

Widoczne jest pewne pęknięcie w samym rdzeniu twórczości artysty – pomiędzy profetyzmem, wcielaniem się w rolę kapłana, a chęcią zachowania dialogiczności. Wydaje się, że jedzenie było jednym ze sposobów przełamywania tej sprzeczności. Wspólny posiłek był sposobem nawiązania więzi z publicznością na innym, niehierarchicznym poziomie. Z drugiej strony, odwołanie do ceremonii religijnej mogło mieć na celu nawiązanie do języka, który jest znany i czytelny. Nawet gdy sens poszczególnych działań nie był oczywisty dla odbiorców, wszyscy mieli świadomość uczestnictwa w działaniu przypominającym rytuał.

⁶ A.M. Potocka, *Trójca Jerzego Beresia: sztuka, religia, polityka*, [w:] *Sztuka zgina życie*, red. eadem, Kraków 2007, s. 62.

⁷ Ibidem.

⁸ J. Hanusek, *Jerzy Bereś...*, op. cit., s. 10.

Istotnym elementem manifestacji Beresia była „przemiana” chleba w ciało oraz akt „komunii”. Są to elementy, które zbliżają działania artysty do symboliki chrześcijańskiej.

W akcjach, które nazywał *Transfiguracjami*, łączył symbolicznie pokarm i własne ciało. Pierwsza *Transfiguracja* miała miejsce w Szwecji w Centrum Sztuki Södertälje w 1972 roku⁹. Podobnie jak każda akcja Beresia, składała się ona z wielu elementów i działań. Wewnątrz jednego z pomieszczeń artysta umieścił stół wykonany z surowej deski oraz pniaków. Położył na nim chleb i nóż. Z przodu znajdował się dwumetrowy słup z pnia brzozy otoczony kamieniami. Bereś wszedł ubrany jedynie w drewniane tabliczki, przewiązane na biodrach, na szyi miał sznur, którego koniec przywiązał do pnia. Pokrył swoje stopy farbą i chodził dookoła słupa, zostawiając ślady. Ułożyły się w koło – symbol, który jest dla niego ważny. Z jednej strony okrąg odnosi się bowiem do różnego rodzaju zniewolenia, problemu, który był szczególnie istotny w tym czasie. Kwestia zniewolenia dodatkowo podkreślona jest poprzez założone na szyję pęta. W innych pracach okrąg odnosił się do granicy pomiędzy artystą a publicznością, która musiała zostać przekroczona. Na drewnianych tabliczkach, w które był ubrany, Bereś napisał „Flaga”, a następnie wspiął się na drabinę i zawiesił je na słupie. Nagi podszedł do stołu i zaczął kroić chleb – po każdym cięciu malował czerwony pas na swym ciele. Działanie to podkreślało powiązanie pomiędzy ciałem i jedzeniem; jest także wyraźnym odniesieniem do chrześcijaństwa. „Transfiguracja” oznacza akt przemiany przedmiotu w inny. Sam artysta określa ją „symulacją przeistoczenia”. Jak pisze Hanusek,

ważnym elementem manifestacji są transfiguracje. Artysta na przemian maluje podziały na nagim ciele i wykonuje inną czynność: kroi chleb, rozłupuje pień na szczapy, rozlewa wino lub wódkę do kieliszków. Relacja analogii łącząca czynności (dzielenie) zostaje przeniesiona na obiekty podlegające tym czynnościom i w następnych fazach manifestacji pobudza wyobraźnię¹⁰.

Działanie to może wskazywać także na to, że artysta utożsamia się z oferowanym posiłkiem, symbolicznie składa ofiarę z samego siebie. Na zakończenie manifestacji Bereś zaprosił wszystkich uczestników do stołu i dzielił się z nimi chlebem. Moment zaproszenia jest

⁹ Wszystkie opisy manifestacji na podstawie katalogu: *Jerzy Bereś: zwidy, wyrocznie, ołtarze, wyzwania*, red. A. Węcka, Poznań 1995 oraz wspomnień artysty: J. Bereś, *Wstyd. Między podmiotem a przedmiotem*, Kraków 2002.

¹⁰ J. Hanusek, *Jerzy Bereś...*, op. cit., s. 12.

istotnym elementem jego akcji – zaburzeniu ulega wtedy granica pomiędzy artystą a publicznością. W trakcie „uczty” Bereś zachęcał publiczność do rozpoczęcia dialogu, pytał o to, jak odbierają jego działanie, czy popierają je, jakie są ich wrażenia i przemyślenia odnośnie do performansu. Tworzenie sytuacji umożliwiającej kontakt z odbiorcami jest istotnym elementem działań Beresia. Jedzenie i alkohol są rekwizytami, które pozwalają na wytworzenie przyjaznego otoczenia, sytuacji sprzyjającej podjęciu rozmowy. Hanusek pisał:

Poczęstunek – artysta nie zawsze dopuszcza do jego spełnienia – staje się fizycznym unaocznieniem relacji łączącej artystę z widzami. W rezultacie takiego gestu następuje zarówno ujawnienie życzliwości i służebności artysty, jak również ujawnienie sposobu, w jaki chciałby on na widzów oddziaływać. Widzowie posilają się, po wypiciu kieliszka wódki czują rozchodzące się po ciele ciepło¹¹.

Dzięki posiłkowi zmianie ulega zaangażowanie odbiorców – z obserwatorów stają się uczestnikami. Wspólnota jest tutaj budowana w oparciu o wspólne doświadczenie cielesne. Przelamywanie dystansu dokonuje się na różnych poziomach. Wynika z jednej strony ze zmiany sposobu, w jaki działa artysta – wychodzi on ku publiczności, angażuje ją w działanie, niwelując prosty podział na performującego i obserwatorów. Z drugiej strony, przełamaniu ulega cały model zdystansowanego, kontemplacyjnego odbioru dzieła sztuki. W takich przypadkach nie sposób utrzymać kantowską koncepcję doświadczenia estetycznego opartego na zdystansowaniu. Akt jedzenia włączony w obszar sztuki zmienia sposób jej percepcji. Nie sposób zachować dystans, kiedy doświadczenie sztuki staje się cielesnym doświadczeniem angażującym różne zmysły.

Bereś odnosił się do najbardziej archaicznych sposobów budowania wspólnoty, jakie zna ludzkość, czyli zgromadzenia wokół ogniska, okręgu, dzielenia żywności. Archeolog Martin Jones opisywał wykopaliska sprzed 30 tys. lat w pobliżu Dolních Věstonic wskazujące na zgromadzenie wokół wspólnego ogniska i posiłku. Jones zauważa, że w perspektywie innych niż ludzkie gatunków zwierząt jest to zachowanie nietypowe:

¹¹ Ibidem.

W przypadku innych gatunków ogień nie jest jedynym elementem, który wskazywałby na zagrożenie i niebezpieczeństwo. Bezpośredni kontakt wzrokowy jest oznaką wrogości, podobnie jak otwieranie ust i ukazywanie zębów. Dochodzi do tego jeszcze umiejscowienie jedzenia pomiędzy jednostkami, które nie są rodzicem i dziećmi i mamy gotowy przepis na konflikt i przemoc. Jednak w pewnym momencie nasi przodkowie przekształcili te sygnały niebezpieczeństwa i przetworzyli je w esencję wspólnotowości, która definiuje człowieczeństwo¹².

Jones umieszcza więc współbiesiadowanie w samym centrum myślenia o człowieku. Dzielenie się posiłkiem jest podstawą budowania więzi społecznych, pełni także ważną funkcję w wielu systemach etycznych. W narracjach mitologicznych i biblijnych odnajdujemy motywy dotyczące dzielenia się posiłkiem jako ważnego zadania etycznego. Narracje te często dotyczą problematyki gościnności, która w silny sposób powiązana jest z jedzeniem.

Jeśli przyjrzymy się opisom akcji Beresia zebranych w katalogach wystaw zaobserwować można, że są one niekompletne. Często kończą się frazą „artysta zaprasza publiczność do dyskusji” – opisujący uznają, że owo zaproszenie jest równoznaczne z zakończeniem manifestacji. Wydaje mi się, że można spojrzeć na działania Beresia inaczej – moment podjęcia dialogu nie był jedynie dodatkiem, elementem pobocznym, lecz punktem dojścia, który był równie ważny, co samo działanie artysty. Tym bardziej należy żałować, że wiele dyskusji nie zostało udokumentowanych, gdyż uznano, że nie są elementem manifestacji. Dialog i dyskusja były jednak elementami zaplanowanymi przez artystę, choć jednocześnie już niepodlegającymi jego całkowitej kontroli. Otwarcie na dialog jest związane także z przekonaniem Beresia, że każde działanie musi podlegać ocenie, że dzieło musi zostać ocenione.

Dzielenie się posiłkiem to jedyny moment w trakcie performansu, w którym może uczestniczyć widownia. Manifestacje były precyzyjnie zaplanowane i artysta nie pozwalał na ich przerywanie czy ingerencje publiczności. Podczas swoich działań był skoncentrowany i skupiony. Manifestacje nie zawsze przebiegały jednak tak, jak zaplanował. Dotyczy to także wspólnego posiłku. Przykładowo, po *Transfiguracji* w Szwecji artysta wspominał:

¹² M. Jones, *Feast. Why Humans Share Food*, Oxford 2008, s. 2.

Naiwnością moją było to, że liczyłem na włączenie się publiczności poprzez chociażby symboliczną konsumpcję chleba. Trzymający się na dystans Szwedzi nawet nie podeszli do stołu. Samo przesłanie zostało jednak odebrane z przejęciem i zaskoczeniem, że sztukę można traktować serio¹³.

Ciekawy jest fakt, że artysta dostrzega źródło niepowodzeń w różnicach kulturowych. Jego zdaniem Szwedzi nie byli wystarczająco otwarci, aby wziąć udział w uczcie. Chleb jest istotnym symbolem gościnności, a odmówienie poczęstowania się ofiarowanym pieczywem jest tożsame z odrzuceniem więzi lub wręcz okazaniem wrogości. W przypadku innej manifestacji, *Transfiguracji II* z 1973 roku [il. 1], publiczność zareagowała odmiennie. W trakcie performansu w krakowskiej Desie, artysta stał zwrócony tyłem do publiczności, przodem do szerokiego okna otwierającego się na ulicę. We wnętrzu znajdowały się trzy ciężkie stoły, które twórca nazwał „ołtarzami”. Na każdym z nich znajdowały się inne produkty – na ołtarzu „tradycyjnym” chleb, na „pięknym” wino, a na „uroczystym” tort. Beres wszedł do galerii ubrany jedynie w przewiązane na biodrach drewniane deski. W trakcie manifestacji ciął chleb, rozlewał wino do kieliszków i kroił tort. Przy każdej z tych czynności malował swoje ciało w inny wzór. Ponownie widoczne jest połączenie pomiędzy dzieleniem żywności a symbolicznym dzieleniem ciała, co wskazuje na to, że Beres uznawał się za część ofiary. Jego ciało stawało się częścią uczty.

Jednym z najważniejszych tematów, jakie podejmuje Beres w swej twórczości, jest zagadnienie dotyczące roli artysty w społeczeństwie. Performans jest dla niego istotnym i niemalże duchowym przeżyciem. Podczas niego artysta dzieli się samym sobą z publicznością, by stać się centrum i medium, wokół którego konstytuuje się tymczasowa wspólnota. Jak zauważała Klara Kemp-Welch, artysta pokazuje, jak ważna jest płaszczyzna językowa:

jego manifestacje często kończą się zaproszeniem do dyskusji i do napicia się alkoholu. Aspekt społeczny i duchowy ścierają się w rytuale komunii/konsumpcji. Artysta często powtarza, że jego celem jest „otwarcie dialogu”, co przypomina typową retorykę neoawangardową, która wyraża dążenie do połączenia się z publicznością oraz obalenie barier typu podmiot i przedmiot w relacji z widzami¹⁴.

¹³ Zwidy, wyrocznie..., op. cit., s. 17.

¹⁴ K. Kemp-Welch, *Radykalna ekspansja wydarzenia ready-made'u*, [w:] *Sztuka zgina...*, op. cit., s. 47.

W przypadku *Transfiguracji II* po podzieleniu chleba i tortu oraz rozlaniu wina Beres zaprosił widzów do częstowania się. Tym razem publiczność chętnie uczestniczyła w uczcie. W przypadku trzeciej *Transfiguracji* z 1973 roku, w galerii BWA w Lublinie artysta nie użył jedzenia, sięgnął za to po jeszcze bardziej podstawowy sposób tworzenia wspólnoty – ognisko. Przed zakończeniem performansu i opuszczeniem sali artysta poprosił publiczność, aby pilnowała ognia i dokładała drewna, tak, aby nie wygasł. Wydaje się, że ukazuje to kluczowy aspekt jego działań – wiarę w to, że efemeryczna wspólnota przetrwa, nawet bez obecności artysty i po zakończeniu manifestacji. Skutki podjętych przez Beresia działań mają w założeniu wykroczyć poza czasowość performansu. Kieruje to nas w kierunku pytania o sens budowania wspomnianej wspólnoty oraz o jej potencjalne polityczne znaczenie. Akcje Beresia niejednokrotnie były odczytywane w kontekście romantyzmu. Podobieństwo może być dostrzegalne w postrzeganiu sztuki jako narzędzia pozwalającego odbudować wspólnotę narodową. Wydaje się jednak, że polityczny wymiar akcji Beresia nie zawsze był czytelny. Odwołanie do tradycji romantycznej może być dostrzegalne w posługiwaniu się symboliką chrześcijańską oraz wykorzystaniu figury „proroka”. W swych profetycznych akcjach artysta wieszczyl nadejście czasów wolności. Nie ukrywał patriotycznego wymiaru swych manifestacji.

W trakcie wykładu *Spór o wartości najwyższe* Beres pośród wartości podstawowych wymieniał „chleb, dom i inne”¹⁵. Zdaniem artysty w toku rozwoju cywilizacji wartości te ulegają pomnożeniu i powstaje „kożuch”, narośl, którą utożsamia z luksusem. Aby oddzielić „narośl” od tego, co podstawowe, potrzebna jest inna wartość – sprawiedliwość, przynależąca już do kategorii wyższych (artysta wymieniał także miłość, godność, prawdę, wolność). Do najwyższych zalicza wiarę, język, sztukę. Można się zastanowić, czy tort pojawiający się na *Ołtarzu uroczystym* w *Transfiguracji II* nie jest przykładem owego „kożucha”, który przeciwstawia się prostocie chleba. Obecność tortu można interpretować na różne sposoby. Wydaje się, że chleb i tort są tutaj w pewnym stopniu przeciwstawne, jako że ten drugi sugeruje luksus. Artysta stawia publiczność wobec wolnego wyboru; każdy z tych produktów ma jednak odmienne konotacje (każdy też pozostaje jednocześnie w symbolicznym związku z ciałem artysty). Klara Kemp-Welch interpretuje ten gest wyboru nie tylko egzystencjalnie, ale także w kontekście artystycznym – jako pytanie o to, czy

¹⁵ J. Beres, *Wstyd...*, op. cit., s. 55.

galeria powinna być miejscem dzielenia się stawą duchową, czy konsumpcji dóbr komercyjnych¹⁶. Jednocześnie autorka zwraca uwagę, na fakt, że nasuwające się w tym kontekście zawołanie „niech jedzą ciasto!” w pewien sposób rezonuje z konsumpcyjnie nastawionym klimatem ideologicznym ery gierkowskiej. Bereś postrzegał czas Gierka jako szczególnie niebezpieczny, gdyż rozluźnienie nacisków może stwarzać pozory wolności. Zamaskowany totalitaryzm staje się trudniejszy do zwalczania, a (nawet pozorny) dobrobyt może być sposobem na przekupienie społeczeństwa.

Ciekawy jest także fakt, że w trakcie niemalże całej manifestacji artysta stał obrócony tyłem do publiczności, przygotowując dla niej ucztę. Dopiero gdy skończył krojenie chleba, tortu i rozlewanie alkoholu, obrócił się twarzą do zgromadzonych w galerii, zapraszając do częstowania się. Uwidacznia to ponownie znaczenie jedzenia i stołu jako przestrzeni nawiązywania kontaktu.

Wiele z akcji Beresia miało wymiar autotematyczny lub metaartystyczny. Twórca zadawał pytania o istotę sztuki oraz podejmował dialog z poprzednikami, przede wszystkim z Marcelem Duchampem i Stanisławem Ignacym Witkiewiczem. W performansach dialogujących z Duchampem Bereś zadawał pytanie o własną podmiotowość. Starał się umieścić swoją twórczość w kontekście tradycji *ready-made*. W związku z tym, że niejednokrotnie traktował swoje własne ciało jako rzeźbę, swoiste *ready-made* właśnie, był świadomy problemu uprzedmiotowienia. Widoczne jest to w akcji *I Dialog z Marcelem Duchamp* (1981), gdzie artysta występuje z tabliczką „przedmiot gotowy”. Inspirując się filozofią personalizmu, Bereś dostrzegał nadzieję w uzyskaniu podmiotowości poprzez dialog. W trakcie manifestacji najpierw sam siebie uprzedmiotawia, stając się niejako elementem dzieła sztuki, a własne nagie ciało czyniąc formą rzeźbiarską. Wyjście z uprzedmiotowienia może dokonać się jedynie poprzez rozmowę, kontakt z drugim człowiekiem. To kolejny z powodów, dla których dialog jest tak istotnym elementem jego manifestacji. Jest sposobem przełamania „uprzedmiotawiającego” procesu, który Bereś dostrzega w twórczości kolejnych artystów. Jedzenie i alkohol mają jedynie ułatwić ów dialog, uczynić go bardziej naturalnym i swobodnym. Jak widać na przykładzie *Transfiguracji II*, nie zawsze był to zabieg udany.

W pracy *Pomnik Artysty* z 1978 roku [il. 2] Bereś przeszedł dystans pomiędzy dwoma wioskami, Warcinem i Kępicami. Założył na siebie drewniane deski z napisem

¹⁶ K. Kemp-Welch, *Antipolitics in Central European Art. Reticence as Dissidence under Post-Totalitarian Rule 1956-1989*, London, New York 2014, s. 237.

„ciało artysty”, a w dłoni niósł flagę z napisem „dusza artysty”. Drugą ręką ciągnął za sobą drewniany pień z napisem „pomnik artysty”. Po długiej i męczącej drodze zatrzymał się w środku wioski, pociął „pomnik artysty” i spalił go razem z deskami – „ciałem artysty” – a założył na siebie materiał („duszę artysty”). Podobnie jak w pierwszej *Transfiguracji*, pomalował swoje stopy farbą, tym razem krążąc dookoła ogniska. Ponownie za pomocą śladów utworzył okrąg. Kluczowym aspektem performansu był akt przekroczenia granic, które sam wyznaczył. Ten ruch może być odczytywany jako symboliczny w kontekście niemal wszystkich akcji Beresia.

Poza granicami wyznaczonymi przez własne ślady ułożył białą tkaninę z napisem „Kontakt artysty z publicznością”, na której położył butelkę wódki i kieliszki. Zaprosił publiczność do częstowania się alkoholem. Akt transgresji, przekroczenia granic wyznaczonych przez samo ciało artysty, jest związany ze wspólnotowością, aktem dzielenia się jedzeniem i alkoholem. Można się zastanowić, czy gest spalenia pomnika nie był pierwszym krokiem do tego, co najważniejsze – zaburzenia hierarchii pozwalającego na dialog pomiędzy artystą i odbiorcami. Jednak jest jeszcze inna granica, która została wyznaczona przez jego własne ciało. Granica własnych przyzwyczajień i utartych schematów. W jej obrębie można poruszać się wciąż w koło, zamykając się na to, co na zewnątrz. Aby przekroczyć samego siebie, potrzebny jest drugi człowiek. To fundamentalne rozpoznanie filozofii dialogu jest w jakiś sposób obecne w działaniach Beresia. Emmanuel Levinas zauważał, że dialog tworzy własną autentyczność duchową, uznając go za źródło etyki, wartości oraz pierwszy krok w kierunku kontaktu z Bogiem. Dialog to sposób wyjścia poza siebie, gdyż w etyce dialogu według Levinasa

myślę więcej, niż mogę pojąć, w jaki sposób to, co niepojęte, nabiera sensu; czyli jak można też powiedzieć, w jaki sposób myślę więcej niż myślę. Nie jest to żadna kpina ani zwykła porażka wiedzy; jest to coś, czego sens pojawia się już chyba w Kartezjańskim paradoksie idei Nieskończoności we mnie¹⁷.

Podobnie jak filozofowie dialogu Bereś zauważa, że podmiotowość oparta jest na dialogiczności – bez Ty nie może zaistnieć Ja. Dlatego też poszukuje on sposobów nawiązania więzi. Składa ofiarę z samego siebie, aby zbudować wspólnotę, stworzyć

¹⁷ E. Levinas, *O Bogu, który nawiedza myśl*, Kraków 2008, s. 253.

centrum, wokół którego możliwe będzie zgromadzenie. Prowizoryczne, ubogie „uczty” pomagają nawiązać relację, która jest początkiem wspólnoty, a z drugiej strony pomaga zachować podmiotowość artysty. Można się również zastanowić, czy problem uprzedmiotowienia nie dotyczy jedynie twórcy, ale także publiczności. Czy będąc jedynie biernymi obserwatorami, widzowie nie stają się bezwolnym tłumem, pozbawionym głosu i możliwości działania? Czy dialog nie ma na celu także upodmiotowienia widza, który może zabrać głos w dyskusji, wydać osąd, sprzeciw lub aprobatę? Dialog to ucieczka przed uprzedmiotowieniem, które może dotyczyć całej wytworzonej sytuacji estetycznej – artysty, dzieła sztuki oraz publiczności. Na koniec akcji *Pomnik artysty* Beres przepasuje się płótnem z napisem „Kontakt artysty z publicznością”, wyraźnie sugerując tym samym, co jest dla niego kluczowe – nie drewniany postument, który zostaje spalony lecz płótno-obrus, wokół którego nastąpiło zgromadzenie.

W perspektywie meta-artystycznej refleksji, która jest bardzo istotna w działaniach Beresia, osąd pełni funkcję szczególną. Zdaniem artysty, każde dzieło sztuki musi mu podlegać. Twórca nie chce jednak zostawiać go krytykom i teoretykom, chce, żeby osąd dokonywał się „tu i teraz”, żeby wydała go publiczność. Można się wręcz zastanawiać, czy ocena manifestacji nie była jej składowym elementem. Dlatego też „prawdziwą twórczość można przyjąć czynnie,/ drogą odkrycia./ Stosunek konsumpcyjny – bierny/ należy do sfery produkcji”¹⁸. Beres chciał, aby dzieło sztuki („fakt artystyczny”¹⁹) nie było produktem, w związku z czym pragnął zaangażowanego uczestnictwa odbiorców. Odmienną kwestią jest fakt, że owo zaangażowanie może dokonywać się w wyznaczonych przez artystę ramach (np. poprzez zachęcenie publiczności do pomalowania wozu w *Przepowiedni II*). Beres pragnął, aby odbiorca zadawał sobie pytanie „co to znaczy?”, tym samym przestając biernie odbierać to, co postrzega. Każde dzieło musi podlegać ciągłej weryfikacji i tylko te dzieła, które wyjdą zwycięsko z kolejnych weryfikacji, stają się stałym dorobkiem ludzkości. Problemem, zdaniem artysty, była jednak współczesna sytuacja zawieszenia osądu, ucieczki od oceny. W efekcie coraz trudniej rozgraniczyć jest dzieło sztuki od „śmieci” (temat ten pojawia się dosłownie w manifestacji *Wyznanie II* z 1994 roku) – do tego potrzebny jest spór i dialog.

W performansach Beresia zarówno jedzenie, jak i ciało performerów są ofiarami, darami dla publiczności. Problem ofiary może być pojmowany jako swoiste *credo* artysty,

¹⁸ J. Beres, *Wstyd...*, op. cit., s. 10.

¹⁹ *Ibidem*, s. 195.

gdyż temat ten obecny jest niemalże od początku jego twórczości. Ponownie powraca tu romantyczna symbolika artysty cierpiącego, poświęcającego się dla dobra wspólnoty. Powiązanie pomiędzy ciałem oraz pokarmem/napojem jest podkreślane w pismach Beresia, który wspominał: „przy *Ołtarzu czystym* publiczność mogła wypić moją osobowość, »przeistoczoną« w rozlaną do kieliszków wódkę, i zaproszona – wypita”²⁰. Fundamentalnym aspektem manifestacji Beresia jest transformacja/transmutacja. Niczym w archaicznym rytuale lub chrześcijańskiej mszy, dzięki sakralnym działaniom, Beres zmienia właściwości materii. Performans jest wyjątkową chwilą, w trakcie której zawieszeniu ulegają właściwości rzeczywistości. Beres nie tylko łączył swoje ciało z ofiarną potrawą, łączył ją także z własnym umysłem i osobowością. Podobnie jak w chrześcijańskiej nauce o transsubstancjacji, mamy tu do czynienia z realną obecnością całej osoby w składanej ofierze. „Jedzcie i pijcie z niego wszyscy” – zdaje się mówić artysta, zachęcając do aktu komunii fundującego nową wspólnotę.

Beres przeciwstawiał sobie dwie sfery kontaktu: bezpośredniego i pośredniego. Najważniejszy był dla niego kontakt bezpośredni, który angażuje odbiorców. W nim akt kreatywny nie ma cech produktu, nie ulega reifikacji. Zdaniem Beresia dzieło sztuki jest po to aby „podmiotowe przesłanie przenieść w czasie”²¹. Tak postrzegał głęboko humanistyczny wydźwięk swych manifestacji. W podniosłych słowach pisał o tym, że posłannictwem artysty jest „obrona człowieczeństwa”. Sztuka pozwala na upodmiotowienie, co było szczególnie ważne dla niego w 1981 roku, gdy tuż za progiem pracowni panowała „czysta obiektywność”. Beres dostrzegał zagrożenie uprzedmiotowienia jednostki w totalitaryzmach, jednak po odzyskaniu wolności zagrożenie to paradoksalnie nie zanika. Po 1989 roku artysta będzie dostrzegać je przede wszystkim w kulturze masowej, w tłumnym, bezrefleksyjnym uczestnictwie.

Nie bez znaczenia jest fakt, że w większości swych działań Beres wykorzystywał akurat chleb – najprostszy i najbardziej podstawowy pokarm. Chleb kojarzy się także z gościnnością, a dzielenie go z innym jest istotnym symbolem budowania wspólnoty i otwartości. Dzielenie się chlebem jest ważnym zadaniem etycznym – „odmawiać go [chleba] więc podwładnym, dawać go w złym gatunku, z zepsutej mąki, żałować im tej

²⁰ Ibidem, s. 24.

²¹ Ibidem, s. 78.

pierwszej w życiu potrzeby, jest grzechem”²². Piotr Kowalski wskazuje na magiczne i mityczne znaczenia chleba, które podlegają przekształceniu w religii chrześcijańskiej:

w religijnym *imago mundi* chleb Eucharystii jest wysublimowanym przekształceniem obrzędowego pieczywa, którego zjadanie było dawniej formą najwyższej komunii z bóstwem. Zjadając chleb podczas rytuałów, zjadano w istocie samo bóstwo; mistyczna unia dokonywała się więc przez inkorporację: przyjęcie, włączenie do swego wnętrza samego Boga²³.

Autor, aby zastanowić się nad szczególnym znaczeniem chleba (widocznym nawet współcześnie), odwołuje się właśnie do myślenia magicznego, które w pewnym stopniu było jeszcze obecne w XIX-wiecznej kulturze ludowej. Zwraca uwagę, że sakralny wymiar dotyczył konsumpcji w ogóle, gdyż łączy ona człowieka ze światem natury, integruje go z całym Wszechświatem. Kowalski zastanawia się na tym, dlaczego akurat chleb w tak wielu kulturach posiada znaczenie sakralne, otaczany jest szacunkiem i uznawany jest za pokarm, który pozwala komunikować się z bóstwem, a jego jedzenie może stawać się znamięm człowieczeństwa. Przypisuje to samemu sposobowi powstawania chleba, którego pierwotna forma przywołuje obraz chaosu, a „magnowate, pozbawione formy ciasto (...) w sposób szczególny odwzorowuje amorficzność krainy śmierci”²⁴. Ważny jest także kolejny etap powstawania pieczywa – wypiekanie oraz miejsce przemiany, jakim jest piec. Zdaniem autora przekształcenie, jakiemu podlega pieczywo, przypomina narodziny, a chleb „rodzi się” z obszaru symbolicznej śmierci. Ten właśnie proces tajemniczych przemian powodował, że chleb uznawano za pokarm specjalny, który mógł pełnić rolę ofiary składanej bóstwom (ale także demonom) oraz być zjadany w rytualnych ucztach. Kowalski zwraca także uwagę na znaczenie pieca, który był centrum domostwa (podobnie jak stół). Jego zdaniem szczególne znaczenie chleba związane jest z faktem, że jest to pokarm przetworzony i przez to w pewien sposób odróżnia człowieka od dzikich zwierząt. W eposie o Gilgameszu jednym z etapów „uczłowieczania” Enkidu jest nauka jedzenia chleba²⁵. Sakralny wymiar konsumpcji, widoczny w Eucharystii, która wszak ma charakter

²² K. Nakwaska, *Dwór wiejski. Dzieło poświęcone gospodyniom polskim*, Lipsk 1857, za: P. Kowalski, *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław 2000, s. 6.

²³ P. Kowalski, *Chleb...*, op. cit, s. 11.

²⁴ *Ibidem*, s. 74.

²⁵ *Ibidem*.

quasi-kanibalistyczny, widoczny był w rytuałach dionizyjskich opisywanych przez Jana Kotta:

powtórzenie męki i ofiary Syna Bożego i pożywanie jego ciała i krwi jest gwarancją płodności i odnowy życia, a w religiach bardziej spirytualnych sakramentem nieśmiertelności i uczestnictwem w boskiej historii świata²⁶.

Zdaniem Kowalskiego rytualne zjadanie ciała boga odnajduje swoje rozwinięcie w symbolice eucharystycznej, w której chleb staje się medium pozwalającym na komunię z Bogiem. W religii katolickiej Eucharystia ma także, a może przede wszystkim charakter budowania wspólnoty. Przyjmowanie ciała Chrystusa ma na celu odnowę moralną, ale także tworzy wspólnotę Kościoła. Spożywanie ciała Chrystusa jest warunkiem uczestniczenia w planie Zbawienia. W takim wymiarze chleb staje się także pokarmem duchowym.

Współcześnie widoczne są inne znaczenia, a chleb stracił swoją sakralną wymowę (która wszak obecna jest jeszcze w rytuale Eucharystii). Co więcej, następuje specyficzna przemiana, w której „chleb” staje się synonimem potoczności, codzienności, trudu. Widoczne jest to w takich wyrażeniach jak „zjadacz chleba”, „chleb powszedni”, „zarabiać na chleb”. Błażej Brzostek zwracał uwagę na znaczenia chleba w okresie PRL-u. W tradycji robotniczej był on symbolem szlachetnej żywotności, ale także niezmiennego ubóstwa. Brzostek zauważa, że skala skojarzeń związanych z chlebem była bardzo szeroka – „jako symbolem trudnej doli, szlachetnego życia, woli przetrwania – bliskich pojęciom wolności i niezależności”²⁷. W tym kontekście wspomina także zawołanie „Chleba i wolności”, które wykrzykiwali robotnicy w trakcie manifestacji w Poznaniu 28 czerwca 1956 roku.

Należy się zastanowić, jakie znaczenie ma chleb w twórczości Beresia. Wydaje się, że dla artysty symbolizuje on szczerłość i prostotę – cechy, które były kluczowe dla całej jego twórczości. Proste pieczywo odpowiada estetycznie i znaczeniowo zgrzebności *Zwidów* i późniejszych drewnianych obiektów Beresia. Z drugiej strony, wykorzystuje on

²⁶ J. Kott, *Zjadanie bogów. Szkice o tragedii greckiej*, Kraków 1986, s. 201, cyt za: P. Kowalski, *Chleb...*, op. cit., s. 78.

²⁷ B. Brzostek, *PRL na widelcu*, Warszawa 2010, s. 41.

przede wszystkim chleb z powodu jego potencjału do wytwarzania wspólnoty, zwracając uwagę na skojarzenia, jakie nasuwa. Dzielenie się chlebem to prosty akt o charakterze etycznym, wypływający z ludzkiej dobroci. Łamanie się chlebem było gestem społecznej solidarności, manifestacją hierarchii wartości, w której kluczowym elementem były zobowiązania wobec wspólnoty: „dzielenie się chlebem było gestem, a potem zmetaforyzowanym obrazem, za pomocą których w dobitny sposób przedstawiano szczególną rolę, jaką w dawnych społecznościach przypisywano idei międzyludzkiej solidarności”²⁸. Użycie chleba związane jest także z widocznymi odwołaniami do chrześcijańskiej mszy. Działania Beresia mają charakter mimetyczny. Naśladuje lub czasem wręcz cytuje on rytuał, w którym wszak także chleb pełni centralną rolę. Symbolika ofiary z ciała, chleba i wina, rzeczywistej obecności ciała w spożywanym pokarmie, jest także istotna u Beresia. Artysta dąży do wytworzenia prawdziwych, głębokich więzi, a rytualna struktura manifestacji wraz z elementem wspólnej biesiady mają się temu przysłużyć. Manifestacje nie są jednak kopiami mszy, nacechowane są indywidualnością artysty oraz odmiennymi znaczeniami i działaniami. Etyczne aspekty są także obecne w twórczości Beresia, podobnie jak wiara w przemianę postaw i duchowe odrodzenie. Zdaniem Doroty Grubby-Thiede w przypadku tego twórcy aspekt sakralny jest obecny w samym sposobie jego myślenia o sztuce. Pisze ona w tym kontekście o składaniu samego siebie na *Ołtarzu Sztuki* czy o tym, że może się ona stać „katalizatorem mentalnej i duchowej przemiany”, a także, że jest „w dużej mierze obszarem czystym i świętym”²⁹.

Symbolika chrześcijańskiej komunii jest w niektórych manifestacjach wyraźna, co więcej, podkreślana przez ich nazwy („msze”, „ołtarze”). Dzięki komunii, spożywaniu ciała, wspólnota staje się jednym ciałem. Ks. Feliks Gryglewicz interpretował słowa św. Pawła, wskazując, że oprócz zjednoczenia z Chrystusem, ważnym wymiarem Eucharystii jest zjednoczenie wiernych pomiędzy sobą – „próbując nazwać to zjednoczenie, a tym samym podać jego naturę, św. Paweł wahał się pomiędzy trzema określeniami: uczestniczenie, udział i ciało (*metoche, koinonia i soma*)”³⁰. Istotne jest, że początkiem tego zjednoczenia jest wspólne spożywanie. Metafora „ciała” wskazuje na organiczność tej wspólnoty – tak jak ciało jest ona pewną całością, a zaburzenie funkcjonowania jednej części wpływa na pozostałe. „Ciało” określa więc wspólnotę połączoną szczególną więzią – „Chrystus Pan,

²⁸ P. Kowalski, *Chleb...*, op. cit., s. 227.

²⁹ D. Grubba-Thiede, *Jerzy Beres, Zbigniew Warpechowski – „ABLUCJE”* [w:] *Ablucje. Beres – Warpechowski*, red. D. Grubba-Thiede, M. Thiede, Sopot 2014, s. 3.

³⁰ Ks. F. Gryglewicz, *Chleb, wino, eucharystia w symbolice Nowego Testamentu*, Poznań 1968, s. 131.

dając Eucharystię do spożywania, dążył do zjednoczenia. Zjednoczenie to miało obejmować Boga i ludzi oraz ludzi pomiędzy sobą, a miało mieścić się nie tylko w granicach ludzkiego życia³¹. Eucharystia jest posiłkiem, który wyznacza wspólnotę w planie wertykalnym i horyzontalnym – łączy niebo i ziemię, ale także różne plany czasowe – przeszłość („Toczyńcie na moją pamiątkę”), terażniejszość i przyszłość (Zbawienie).

Ks. Gryglewicz zwraca uwagę na fakt, że w nauczaniu Chrystusa „chleb” odnosił się do posiłku w ogóle i mógł oznaczać zarówno wystawną ucztę, jak i zaspokojenie głodu. Zwraca także uwagę na szczególne znaczenie ustanowienia Eucharystii podczas Ostatniej Wieczerzy, w trakcie której stworzone zostały szczególne więzy pomiędzy apostołami a Chrystusem, ale także pomiędzy nimi samymi. Autor zwraca uwagę, że w takiej perspektywie najprostsze i najbardziej pospolite produkty żywnościowe – chleb i wino – nabierają szczególnego znaczenia. Bez wątplenia odwołania do Eucharystii są widoczne w działaniach Beresia. Nie chodzi tu jedynie o dzielenie się chlebem i winem, ale o kwestię rzeczywistej obecności. Beres akcentuje w swoich manifestacjach „przemienienie” materii i zespolenie pokarmu z jego własnym ciałem. Podkreśla to między innymi naprzemienna czynność krojenia/rozlewania oraz naznaczania własnego ciała. Podobnie jak mszy, najważniejszym aspektem jego manifestacji jest „komunia” rozumiana jako tworzenie więzi.

Nie w każdym przypadku chleb użyty w działaniach Beresia przeznaczony był do zjedzenia. Przykładowo w manifestacji z 11 listopada 1968 roku, *Chleb malowany na czarno* – artysta usiadł w kawiarni w Krzysztoforach z pętlą na szyi, następnie kroił świeży chleb i malował kolejno każdą kromkę czarną farbą i układał je w krąg na stole. W pewnym momencie zerwał się i z okrzykiem „Dość tego!” zerwał pętlę z szyi, owinął ją w codzienną gazetę, a następnie przytwierdził nożem do stołu. Artysta poprosił zebranych o żywy kwiat, a otrzymaną różę przywiązał do rękojeści noża³². W przypadku tego działania chleb nie był spożywany, nie częstował nim publiczności. Wraz z pętlą wydaje się posiadać znaczenia związane ze zniewoleniem, zamknięciem, ograniczeniem. Całość akcji przybiera postać spontanicznego komentarza, jednak trudno przyjąć, że artysta posiadał przy sobie potrzebne rekwizyty przypadkowo. Była to więc zaplanowana akcja, jednak skierowana do ograniczonego grona. Można odczytywać tę manifestację w kontekście wydarzeń marcowych z 1968 roku i narastających represji. Beres wspomina, że „był to wyjątkowo ponury czas gomułkowszczyzny, po spacyfikowaniu »polskiego marca« i po zmiążdżeniu

³¹ Ibidem, s. 137.

³² Opis na podstawie: J. Beres, *Wstyd...*, op. cit., s. 19.

czołgami »praskiej wiosny«³³. Według wspomnień artysty ślad po akcji w postaci noża i drewnianej róży (która zastąpiła naturalną) znajdował się w kawiarni Krzysztoforów do 1969 roku, kiedy ten i inne dokumenty rzeczowe zostały usunięte.

W realizowanych przez Beresia manifestacjach chleb i alkohol pojawiają się wielokrotnie. Na przykład w trakcie tzw. „wernisazu u Szadkowskiego” (Zakłady Metalowe Szadkowskiego), podczas którego artysta wykonał *Mszę refleksyjną* (1975). Bereś wjechał na teren zakładu z obiektem, który nazwał *Taczkami symbolicznymi*. Następnie obrócił je w taki sposób, że stały się stołem zaopatrzonym w specjalny przyrząd pozwalający na odbijanie ulotek z napisem „twarz”, do czego artysta zachęcał publiczność. Na *Ołtarzu pięknym* artysta wyklada pomalowane na niebiesko kromki chleba. Bereś stwierdza, że w tym przypadku zamienił „funkcję konsumpcyjną chleba, na estetyczną”³⁴, w związku z tym, że nie był on przeznaczony do spożycia. Na *Ołtarzu czystym* pojawia się natomiast wódka, którą Bereś określa jako jego własną „przeistoczoną” osobowość. W tym przypadku jedynie alkohol został zaoferowany publiczności, chleb pełnił zaś funkcję wyłącznie estetyczną. Poprzez pomalowanie go artysta odebrał mu jego istotę. Charakterystyczne jest to, że w tym przypadku Bereś występuje przed środowiskiem robotniczym. Wydaje się, że w tym przypadku alkohol pełni rolę szczególną – łączenia osób wywodzących się z odmiennych środowisk. Pieczętki można odczytywać jako zachętę do „zachowania twarzy” – nie poddawania się, ale także zachowania godności w czasach, w których bardzo łatwo ją stracić.

Podobnie było w *Mszy romantycznej* z 1978 roku, w której na *Ołtarzu artysty* stało wino i kieliszki, do których Bereś w trakcie akcji je rozlewał. Na koniec jednak przykrywa je płótnem z napisem „Dekoracja” i nie zaprasza publiczności do wypicia. Widoczne jest to, że w niektórych działaniach artysta zaprzecza wspólnotowemu aspektowi jedzenia, czyniąc z niego rekwizyt, element dekoracyjny, jakby celowo nie spełniając oczekiwań odbiorców. Często jest także tak, że Bereś rezygnuje z częstowania publiczności danym produktem, ale proponuje inny. Tak było w przypadku *Mszy refleksyjnej*, ale także w *Ołtarzu twarzy* (1974), gdzie chleb był elementem działania i został przywiązany w całości płótnem do ołtarza, artysta zaprosił natomiast widzów do wypicia wina. W akcji *Chleb malowany na kolorowo* (1972) w trakcie sympozjum filozoficznego w Biurze Poezji Andrzeja Partuma Bereś wyciąga z torby kilogram soli jadalnej, chleb, nóż, farby i pędzel. Artysta kroił chleb i malował kromki, układał je w krąg w kolorach tęczy. Ponownie, pomalowany chleb nie

³³ *Zwidy, wyrocznie...* op. cit., s. 100.

³⁴ J. Bereś, *Zwidy, Wyrocznie, Ołtarze (szkic autobiograficzny)*, Kraków 1991, bns.

nadawał się do zjedzenia, natomiast artysta zamiast tego częstował zebranych solą. Połączenie chleba i soli nasuwa skojarzenia z gościnnością. Według ludowych zwyczajów u każdego mieszkańca wsi w domu powinny leżeć chleb i sól przysłonięte białym obrusem jako gotowy poczęstunek dla podróżnego, który nie mógł go odmówić; gospodarz nie mógł również żądać za niego zapłaty³⁵.

W *Rytuale egzystencjalnym* (1976) artysta ustawił obok siebie trzy *Ołtarze*: wegetacji, porozumienia, nadziei. Na pierwszym leżało kilka kilogramów jabłek (jest to jedyna manifestacja, w której pojawiały się owoce), na drugim stała butelka koniaku, natomiast ostatni był pusty. W trakcie akcji Beres kroił jabłka, wyciągał z nich pestki i częstował nimi publiczność. Podczas tej czynności jeden z mężczyzn z publiczności zaoferował swoją pomoc – artysta zgodził się na nią, chociaż niechętnie. Przy *Ołtarzu porozumienia* Beres na przemian malował czerwone krzyżyki na ciele i rozlewał koniak do kieliszków. Na koniec działania przeniósł pestki na *Ołtarz nadziei*, wsypał je do butelki i zaprosił publiczność do wypicia koniaku. Alkohol jest tutaj elementem porozumienia, tak jak w przypadku *Pomnika artysty*, gdy wódka towarzyszyła „kontaktowi artysty z publicznością”. W *Rytuale egzystencjalnym*, podobnie jak w wielu innych manifestacjach artysty, widoczny jest wątek oczekiwania i nadziei. Beres wykorzystuje podwójność słowa „wegetacja”, które z jednej strony może kojarzyć się z beczynnością, a z drugiej z dojrzewaniem, wzrostem i rozwojem. Beres wyłuskuje z owoców pestki i układa je na ołtarzu nadziei, sugerując wiarę w odnowienie i zmianę. Wydaje się jednak, że nie są one możliwe bez porozumienia. W *Rytuale egzystencjalnym* widoczny jest „profetyczny” wymiar faktów twórczych Beresia. Artysta wybiega w przyszłość, upatruje nadziei w tym, co ma nadejść, a nawet przypisuje sobie umiejętność przewidzenia tego, co nastąpi (stąd też, powtarzając *Przepowiednie II* w 1988 roku, pisze na swoim ciele: „spełnia się”). Zastanawiające jest także to, dlaczego w przypadku tego „rytuału” artysta wykorzystuje jabłka. Konotacja z grzechem nie wydaje się tutaj przypadkowa – wegetacja, beczynność jest grzechem, dlatego też artysta inicjuje działanie, bo jedynie z pestek może narodzić się coś nowego.

W swych działaniach Beres nie chciał prostego pojednania, lecz dialogu, który może przerodzić się w spór. To właśnie w sporze negocjowane są wartości i artykułowane stanowiska – bez tego wspólnota jest jedynie pozorna. Różnego rodzaju poczęstunek pozwala na nawiązanie kontaktu, „przełamanie lodów” i ośmielenie do zabrania głosu.

³⁵ I. Kubiak, K. Kubiak, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa 1981, s. 119.

W wypowiedziach krytyków i wspomnieniach pojawiają się zdania o obojętności widzów, którzy byli zdystansowani wobec działań artysty, nie wiedzieli, jak się zachować i reagować³⁶. Tym ważniejsze wydaje się wprowadzenie jedzenia, którego dzielenie zawsze odczytywane jest jako gest przyjazny, wskazujący na otwartość.

W trakcie *Ogniska sztuki* (1976) w Koszalinie, artysta wykonywał wiele działań, które podzielił na kilka etapów. W ramach *Rytuału konwencjonalnego* rozbierał się, natomiast w trakcie *Rytuału witalnego* łamał chleb, dekorując swe ciało w kształty roślinne zieloną farbą, oraz rozlewał wódkę, malując na ciele ornament z czerwonych kwiatów. Elementem ostatniej fazy było rozpalenie *Ogniska sztuki*. Artysta wspomina szczególnie rozbudowaną dyskusję, która miała towarzyszyć tym działaniom. Przywołuje, że rozmowa z publicznością wiązała się z pytaniami o to, jakie znaczenia niesie ze sobą „oltarz” i „rytuał” oraz pytaniem, czy konieczne jest ponoszenie ofiary dla sztuki, a także zastanawianiem się, co w sztuce jest żywe, a co martwe³⁷.

Na uwagę zasługuje także przywoływana przez artystę akcja *Rytuał szczerości*. Bereś opisywał tę manifestację jako wyraz wzajemnego odciskania na sobie piętna – pomiędzy nim a drzewem (materiałem, z którego najczęściej korzysta). Artysta malował na swoim ciele „zielone linie papilarne drzewa”, a następnie odciskał swoje dłonie umoczone w czerwonej farbie na pniu. Z niego zaś stworzył *Oltarz szczerości* i postawił na nim butelkę koniaku, który następnie wypił wraz z publicznością. Interesujące jest w tym przypadku wspomnienie Beresia: „wspólnie z zebranymi wypiliśmy butelkę koniaku i stało się to wydarzeniem zdecydowanie odbiegającym od picia koniaku przy jakichkolwiek innych okazjach”³⁸. Niestety, Bereś nie rozwija, na czym polegała wyjątkowość tego wydarzenia. Wydaje się jednak, że może chodzić o wytworzoną aurę podniosłości. Niecodziennosc performansu powoduje, że zwyczajne działania obrastają w nowe znaczenia. Tytułowa szczerość wydaje się odnosić do podejścia Beresia wobec drewna, które nie jest dla niego po prostu materiałem rzeźbiarskim. Dla niego pień jest kawałkiem przyrody i fakt, że tworzy z niego konstrukcje, nie zmienia tego. Szczerość może odnosić się także do podejścia wobec publiczności – „Proponowane więc pojęcie dzieła, w którym człowiek może być zarówno podmiotem i przedmiotem, oraz pozwala przyrodzie przynajmniej w części być sobą, stwarza możliwość otwarcia dialogu”³⁹. W imię szczerości i autentyczności działania Bereś

³⁶ Zob. *Zwidy, wyrocznie...*, op. cit., s. 180.

³⁷ Zob. J. Bereś. *Wstyd...*, op. cit., s. 25.

³⁸ *Ibidem*.

³⁹ *Ibidem*, s. 36.

rezygnuje z „warsztatu”, który gwarantuje powstanie doskonałego „produktu”. Dla niego sztuka jest ciągłym sporem, dialogiem, odrzuca więc gotowe rozwiązania i sposoby działania.

Należy się zastanowić, jakie jest powiązanie pomiędzy rytuałem i performansem oraz zadać pytanie o to, na czym polega rytualny aspekt działań Beresia. Ważnym aspektem rytuału, podobnie jak działań Beresia, jest zagadnienie wspólnoty, która zbudowana jest wokół pewnego działania. Erika Fischer-Lichte, analizując performans Mariny Abramović, pisała o tym, że jest on pomiędzy rytuałem a widowiskiem⁴⁰. Z rytuałem łączyła go potencjalność przemiany – zarówno artystki, jak i widzów – chociaż przemiana ta nie była związana ze zmianą statusu, o którym pisał Arnold van Gennep⁴¹. Natomiast widowiskowy aspekt polegał na tym, że działanie artystki wprawiało w osłupienie, zaskoczenie, a nawet przerażenie. Fischer-Lichte wskazywała na szczególne znaczenie bezpośredniego doświadczenia.

W związku z tym, jej zdaniem performans przeddefiniowuje relację pomiędzy przedmiotem i podmiotem, widzem i przedstawiającym oraz znaczącym i znaczoną. Pisze ona o niemożliwości analizy performansu na gruncie hermeneutycznej i/lub semiotycznej estetyki, która zakłada między innymi oddzielenie artefaktu od twórcy go artysty oraz możliwość wielokrotnej percepcji artefaktu. Performans, podobnie jak manifestacje Beresia, nie ma charakteru artefaktu. Wydarzenie nie jest w tym przypadku oderwane od artysty i odbiorców – współtworzą je poprzez samą obecność. Fischer-Lichte pisze o „dynamicznej współzależności”⁴², która widoczna jest także u Beresia reagującego na bieżąco na reakcje publiczności oraz niejednokrotnie włączającego ją w działanie (zawsze w określonych ramach). Autorka zwracała także uwagę na cielesne doznawanie performansu – mdłości czy wstrzymany oddech, które poprzedzają, ale także inicjują refleksję. W jej rozumieniu materialność i cielesność poprzedzają znakowość (co nie oznacza, że semiotyczność i performatywność wykluczają się). W przypadku działań Beresia ów cielesny wymiar doświadczenia uwidacznia się szczególnie wyraźnie w akcji konsumpcji, do której zapraszana jest publiczność. Fundamentem zarówno performansu, jak i przedstawienia jest cielesna współobecność – wzajemne oddziaływanie na siebie widzów i aktorów, które

⁴⁰ Zob. E. Fischer-Lichte, *Estetyka performatywności*, tłum. M. Borowski, M. Sugiera, Kraków 2008, s. 17.

⁴¹ Zob. A. van Gennep, *Obrzędy przejścia*, tłum. B. Biały, Warszawa 2006.

⁴² E. Fischer-Lichte, *Estetyka...*, op. cit., s. 21.

Fischer-Lichte nazywa pętlą *feedbacku*⁴³. Autorka wymieniała trzy różne, eksperymentalne strategie, które związane są ze „zwrotem performatywnym”:

- (1) zamianę ról między aktorami i widzami,
- (2) budowanie wspólnoty między nimi oraz
- (3) różnorodne typy kontaktu, to znaczy relacje dystansu i bliskości, publicznego i prywatnego/intymnego, spojrzenia i kontaktu fizycznego⁴⁴.

W przypadku realizacji *Beresia* owa zamiana ról oraz budowanie wspólnoty są przede wszystkim widoczne w momentach, w których zaprasza on widzów do współdziałania (np. malowania wozu w *Przepowiedni II*) oraz podjęcia dialogu. Najmniej ustrukturyzowane i przewidywalne były właśnie chwile, w których zapraszał publiczność do częstowania się posiłkiem i alkoholem oraz inicjował rozmowę (czasem także bez poczęstunku). W przeciwieństwie do wszystkich poprzedzających je faz, nie miały założonego przebiegu. Ich zupełnie swobodna forma powodowała, że przez wielu nie była uznawana za element manifestacji. Można zauważyć, że Beres najpierw aranżuje pewną sytuację – krojąc chleb, rozlewając wino czy przygotowując pieczątki z twarzą, a następnie zaprasza widzów do działania. Fischer-Lichte zauważała, że „intencjonalne tworzenie pętli *feedbacku* prowadzi do połączenia tego, co estetyczne, z tym, co społeczne i polityczne, kiedy za sprawą cielesnej współobecności aktorów i widzów zostaje powołana do istnienia pewna wspólnota”⁴⁵. Wspólnota ta, nawet jeśli tworzona w ramach przedstawienia, ma charakter realny. Autorka zwraca uwagę na fakt, że obecne w teatrze i performansie odwołanie do rytuału wiązało się właśnie z chęcią budowania wspólnoty. Odwołując się do Émila Durkheima, wskazuje, że ważnym elementem tworzenia się wspólnot jest uczestnictwo w rytuałach. Stąd rytualny charakter działań akcjonistów wiedeńskich czy *Performance Group* Richarda Schechnera. W przypadku pierwszych już w samej nazwie *Teatr Orgii i Misteriów* widoczne jest odwołanie do rytuałów „mityczno-archaicznych”, ale także chrześcijańskich (ofiara z jagnięcia przybitego wcześniej do krzyża), natomiast w przypadku Schechnera przede wszystkim do obrzędów przejścia (przykładowo narodzin i śmierci w *Dionisus 69*). Tworzona w ich trakcie wspólnota, zdaniem autorki, szanowała indywidualność oraz zakładała równoprawność uczestniczących w niej podmiotów. Nie była czymś stałym, a pojawiała się w krótkich momentach przedstawienia. Fischer-Lichte

⁴³ Ibidem, s. 72.

⁴⁴ Ibidem, s. 61.

⁴⁵ Ibidem, s. 80.

porównywała akcje Hermanna Nitscha i *Dionisus 69* do rytuałów ofiarnych, w których wspólnota trwa dzięki poświęceniu kozła ofiarnego. Owo poświęcenie nie przyjmuje charakteru dosłownego – tak jest również w przypadku manifestacji Beresia. Artysta przyjmuje jednak rolę ofiary, godzi się na nią (stąd symboliczne zjednoczenie z chlebem i winem). Nie dokonuje bezpośredniego poświęcenia, sugeruje je jednak poprzez działania – malowane linie na ciele nasuwają skojarzenia ze śladami biczowania lub nacięciami. W *Przepowiedni II* zachęcał publiczność do ułożenia stosu, aby następnie stanąć na jego szczycie; co więcej, stos ten został podpalony. Beres nie dokonuje aktów agresji na swoim ciele, a jedynie symbolicznie je sugeruje, naśladując tym samym rytuał ofiarny.

Na związek performansów i rytuału zwracała uwagę Jolanta Mędrowicz, wskazując na

pokrewieństwo motywów i form, zapośredniczenia gestów, znaków i symboli z pierwotnych wierzeń, misterii, praktyk kultu religijnego, a także rozumienia sztuki jako posłannictwa, w tym roli artysty jako kapłana, szamana spełniającego ofiarę bądź też składającego siebie w symbolicznej ofierze⁴⁶.

Bez wątplenia wątki te dostrzegalne są w działaniach Beresia. Mędrowicz podkreślała jednak różnice pomiędzy performansem a rytuałem, wskazując na jednorazowość tego pierwszego, jego niepowtarzalność. Beres, pomimo powracających motywów i wątków, nigdy nie powtarzał swoich manifestacji. Pojawia się więc pytanie, czy działania Beresia są rytuałem, czy jedynie go naśladują? Czy performans zastępuje rytuał? Czy jedzenie w działaniach artysty ma znaczenie rytualne? W tym kontekście należy zadać także pytanie o kategorię liminalności oraz o to, jaką funkcję spełnia jedzenie w rytuale. Arnold van Gennep w swym słynnym studium dotyczącym obrzędów przejścia zauważał, że ważne wydarzenia w życiu człowieka, które związane są w pewien sposób ze zmianą statusu, zostają w pewien sposób „obwarowane” rytuałem⁴⁷. Dotyczy to małżeństwa, narodzin, śmierci, dojrzewania i innych sytuacji granicznych. Zdaniem van Gennepa przechodzeniu z jednego stanu do innego towarzyszy kilka sekwencji obrzędowych – rytuały separacji (podczas której jednostka jest wyłączona z dotychczasowego stanu), okresu przejściowego oraz ponownej integracji, włączenia do wspólnoty. Nazywał je również odpowiednio rytuałami preliminalnymi, liminalnymi oraz postliminalnymi. Działania Beresia mają określoną strukturę – początek rytuału sygnalizowany jest przez

⁴⁶J. Mędrowicz, *Uwagi na temat „rytuałów ofiarowania” i sztuki performance*, „Zeszyty Naukowe KUL” 2014, nr 4 (228), s. 95.

⁴⁷ A. van Gennep, *Obrzędy przejścia...*, op. cit., s. 30.

wejście artysty, następnie dokonuje on szeregu czynności (w niektórych przypadkach mających znamiona „przemiany” materii i ciała), również zakończenie sugerowane jest przez artystę (przeważnie jego wyjściem).

Fischer-Lichte zwracała uwagę na kategorię „wydarzeniowości”, która określała estetykę opisywanych przez nią zjawisk. Odnosiła się ona do trzech układów – wspomnianej autopoiesis pętli *feedbacku*, zjawiska emergencji i destabilizacji oraz sytuacji liminalności⁴⁸. Opisywana przez autorkę pętla *feedbacku* funduje sytuację, którą można w pewien sposób nazwać dialogiczną – z jednej strony bowiem podmiot określa innego/innych, a z drugiej jest przez innego/innych określany. W związku z tym podmiot nie jest ani całkowicie autonomiczny, ani zdeterminowany – ma wpływ na działania innych, ale oni także wpływają na niego. W skrajnym przypadku widoczne jest to w tych manifestacjach Beresia, w których publiczność chce zaangażować się w działanie, nawet wbrew jego woli. Pomimo starannego zaplanowania manifestacje Beresia nigdy nie były w pełni przez niego kontrolowane, ponieważ reakcje odbiorców były nieprzewidywalne. Zdaniem Eriki Fischer-Lichte towarzyszący performansowi niecodzienny stan skupienia uwagi powoduje, że w jego ramach dochodzi do „transfiguracji tego, co codzienne i powszednie”⁴⁹, przez co staje się ono elementem doświadczenia estetycznego. Interesujące jest to, że autorka używa pojęcia „transfiguracji”, wskazując, podobnie jak Beres, że element przemiany jest ważnym aspektem performansu. Fischer-Lichte czyni przemianę związaną ze stanem liminalności istotnym elementem estetyki performatywności. Tym, co najbardziej odróżnia działania Beresia od rytuałów przejścia, jest brak zmiany statusu społecznego. Jednak w przypadku performansu artystycznego nie chodzi o zmianę statusu społecznego, a raczej przemianę wewnętrzną, która może dotyczyć performerów, ale także widzów. Fischer-Lichte odwołuje się do Ursuli Rao i Klause-Petera Köppinga, którzy, polemizując z Victorem Turnerem, pojmowali rytuały jako „akty transformacyjne”, w związku z czym

faza liminalna może nie tylko prowadzić do przemiany statusu społecznego uczestnika, ale również do jego transformacji „pod każdym możliwym względem”, w tym także do zmiany jego sposobu postrzegania świata⁵⁰.

W takim poszerzonym rozumieniu możliwe jest zastosowanie kategorii liminalności w opisie performansu. Fischer-Lichte określała liminalność jako kategorię estetyczną,

⁴⁸ Zob. E. Fischer-Lichte, *Estetyka...*, op. cit., ss. 261–262.

⁴⁹ Ibidem, s. 271.

⁵⁰ Ibidem, s. 282.

element doświadczenia przedstawienia. Nie ma wątpliwości, że kwestia przemiany, transformacji jest istotnym aspektem działań Beresia. To, czy przemiana nastąpiła (w artyście bądź widzach), nie jest weryfikowalne. Ważne jest to, że artysta głęboko w taką potencjalność wierzył. Chciał, żeby odbiorcy doświadczyli czegoś i opuścili salę odmienieni. Fischer-Lichte zauważała, że trudno jest jednoznacznie oddzielić performans i rytuał, mają one bowiem podobną strukturę i mogą spełniać te same funkcje. Związek z *sacrum* także nie wydaje się kategorią oddzielającą je od siebie. Często spotyka się określenie „świeckie rytuały” (*secular rituals*) – „błędem jest zakładać, że rytuały są zawsze religijnie obramowane”⁵¹ – związane przykładowo ze sportem, polityką i innymi sferami życia. Autorka wskazuje jednak na pewną odmiennność związaną z faktem, że w rytuale faza liminalna może zmienić status społeczny, oficjalną tożsamość uczestnika. Z drugiej jednak strony nie wszystkie „świeckie rytuały” spełniają także tę funkcję. Performans jest lub może być rytuałem, co bez wątpienia ma miejsce w przypadku działań Beresia.

Zachowana jest jednak na pewno w działaniach artysty struktura rytuału wraz z zawieszeniem codzienności (w przypadku manifestacji Beresia do tego stopnia, że przestają obowiązywać zasady rządzące rzeczywistością – tylko bowiem w ten sposób ciało może być chlebem, a chleb ciałem) oraz biesiadą kończącą rytuał. Ta ostatnia jest elementem wielu rytuałów i obrzędów, jak przykładowo – w przypadku religii chrześcijańskiej – małżeństwa, pierwszej komunii, chrztu, pogrzebu. Jest potwierdzeniem istnienia wspólnoty, jej odbudową i utwaleniem. Jest wyrazem radości po przejściu potencjalnie niebezpiecznego stanu liminalnego. Van Gennep pisał, że biesiada, czyli rytuał wspólnego jedzenia i picia, „jest bezsprzecznie rytuałem włączenia, aktem zjednoczenia czysto fizycznego, który nazywano »sakramentem komunii«”⁵².

Również Katarzyna Łeńska-Bąk zwraca uwagę na to, że w kulturze tradycyjnej prawie każdy obrzęd czy rytuał zawierał „w swym scenariuszu moment, w którym spożywano pokarmy, przy czym ich rodzaj i sposób przygotowania nigdy nie były przypadkowe”⁵³. Pokarmy stawały się łącznikami ze sferą *sacrum*, obrzędy postrzegane były bowiem jako szczególny czas, który pozwalał na nawiązanie kontaktu z transcendencją. Autorka wskazywała na dwie podstawowe funkcje pokarmu w rytuale – jako *apotropeionu*

⁵¹ R.W. Hood jr., D. Motak, *Introduction: Ritual Today*, [w:] *Ritual: New Approaches and Practice Today*, red. idem Kraków 2011, s. 11.

⁵² A. van, Gennep, *Obrzędy...*, op. cit., s. 53.

⁵³ K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub specie culinaria*, Opole 2010, s. 252.

oraz środka płodnościowego. Te znaczenia nie wydają się jednak obecne w działaniach Beresia.

Charakterystyczne połączenie pomiędzy stołem a ołtarzem, widoczne chociażby w *Transfiguracji II* Beresia, jest w pewnym stopniu zakorzenione w kulturze. Sakralizacja, której dokonuje artysta w swoich manifestacjach, dotyczy sytuacji, obiektów, przestrzeni. Adam Pisarek wskazywał na interpretacje dotyczące sakralizacji stołu, a nawet doszukujące się w nim metonimii ołtarza⁵⁴. Autor *Gościnności polskiej* zauważa, że stół był miejscem kojarzonym z czasem i porządkiem odświętnym oraz że „wiązał się zawsze z rytualizacją aktu spożywania pokarmu i symbolizacją odbywających się przy tym czynności”⁵⁵. Sakralizacja stołu w przypadku manifestacji Beresia związana jest z faktem, że staje się on centrum dokonującego się rytuału i wokół niego tworzy się wspólnota. Ołtarze-stoły wyznaczają więc symboliczne centrum, wokół którego ogniskuje się działanie artysty i publiczności.

W tym kontekście można także zwrócić uwagę na opisywaną przez Pisarka transformacyjną funkcję alkoholu w kulturze polskiej. Wódka oraz inne napoje alkoholowe pozwalają na przejście od relacji formalnych i hierarchicznych do nieformalnych i homogenicznych. Wydaje się, że właśnie ta właściwość alkoholu interesowała przede wszystkim Beresia. Alkoholowy poczęstunek związany był z chęcią skrócenia dystansu i nawiązania innego typu kontaktu z publicznością. Widoczne było to przykładowo w manifestacji *Pomnik artysty*, w której na płachcie z napisem „Kontakt artysty z publicznością” artysta stawia butelkę alkoholu i kieliszki. Można przytoczyć tutaj również słowa Ryszarda Strzeleckiego, zauważającego, że

wymiar wspólnoty poprzez napój, trunek staje się prawomocny, szczery, „realny” – esencja jedności cechuje się splotem treści duchowych i symbolicznych z ciałem, krwią, żywnością; prawdziwa jedność nie jest abstrakcyjna, racjonalna, ale właśnie cielesna, sięgająca korzeni ludzkiej kondycji⁵⁶.

Biesiada, którą inicjuje Bereś, nie służy zaspokojeniu głodu; pełni natomiast taką samą, jednoczącą funkcję, jak biesiada w rytuale. Nie jest to zwykły poczęstunek, co więcej, wydaje się, że nieistotna jest nawet kwestia smaku. Dlatego też artysta zwraca uwagę na to, że w przypadku *Transfiguracji I* widzowie nie chcieli zjeść ofiarowanego chleba. To coś

⁵⁴ A. Pisarek, *Gościnność polska. O kulturowych konkretyzacjach idei*, Katowice, 2016, s. 178.

⁵⁵ Ibidem, s. 179.

⁵⁶ R. Strzelecki, *Napoje w rytuałach jedności (toasty i formy religijne)*, [w:] *W kręgu antropologii literatury, sztuki i form ludycznych*, red. R. Strzelecki, Ewa Górecka, Bydgoszcz 2015, s. 262.

więcej niż odmówienie poczęstunku, to odrzucenie więzi. „Uboga” biesiada ma na celu konsolidację wspólnoty, zgromadzenie wokół stołu – podobnie jak w *Mszy romantycznej* rozpalenie ogniska jest zaproszeniem do zebrania się przy ogniu.

Manifestacje Beresia można porównać z innymi projektami, w tym przypadku teatralnymi, w których jedzenie pełniło podobną funkcję. Przykładowo można wskazać tutaj Bread and Puppet – teatr, dla którego jedzenie miało szczególne znaczenie. W przypadku tego teatru posiłek nie był elementem scenariusza, lecz sposobem na tworzenie wspólnoty. Barbara Kirshenblatt-Gimblett zauważała, że „to poprzez komensalizm, bardziej niż kuchnię, artyści ci przeddefiniują naturę i znaczenie teatru”⁵⁷. Podobieństwo pomiędzy Bread and Puppet a działaniami Beresia związane jest z poszukiwaniem prostych środków o silnej i wyraźnej symbolice, które pozwolą na wytworzenie innego typu relacji z publicznością. W obu przypadkach tym prostym środkiem staje się chleb wraz ze wszystkimi etycznymi, a nawet religijnymi konotacjami, które za sobą niesie.

Pojawia się jeszcze pytanie o polityczne znaczenie działań Beresia, o to, czy wytworzona w trakcie rytuału wspólnota może mieć znaczenie polityczne. Jego manifestacje rzadko miały charakter bezpośredniej krytyki systemu. Nie oznacza to jednak, że nie miały politycznego znaczenia, co przykładowo widoczne było w akcji *Chleb malowany na czarno*, w manifestacji *Msza polityczna* czy obiektach takich jak *Klaskacz*. Także *Przepowiednia*, wyrażająca nadzieję na niepodległość, miała wydźwięk polityczny, a krytyka, która spotkała Beresia po tej manifestacji na łamach czasopisma „Kultura”, spowodowała, że niemalże w każdej akcji do rozpalania ognia używał właśnie tej gazety.

Można zauważyć, że tworzenie mikrowspólnoty zgromadzonej wokół wspólnych wartości ma charakter polityczny. Co więcej, dążenie artysty do upodmiotowienia siebie i widzów poprzez działanie oraz wyrażanie głosu jest także znaczące. Beres sytuował swoje działania w opozycji do uprzedmiotawiającego systemu, chcąc, aby sztuka była przestrzenią wolności. Z drugiej strony, artysta nie chciał wchodzić w rejestr sztuki kościelnej, zwracając uwagę na to, że etyka dominowała w niej nad estetyką. Jego działania były także w pewien sposób podejrzane dla Kościoła – naśladowanie przez niego mszy wzbudzało nieufność, a nawet oskarżenia o obrazoburstwo. Relacja Beresia z systemem nie jest jednoznaczna, o czym świadczy przykładowo jego zgoda na udział w „wernisazu u Szadkowskiego”. W obszarze sztuki polityczność mogła przyjmować różne oblicza, niekoniecznie

⁵⁷ B. Kirshenblatt-Gimblett, *Playing to the Senses: Food as a Performance Medium*, „Performance Research” 1999, vol. 4, nr 1, s. 12.

bezpośredniego, politycznego zaangażowania. Klara Kemp-Welch, analizując postawy artystyczne wobec władzy komunistycznej, zauważyła, że działania Beresia miały charakter odzyskiwania przestrzeni publicznej „jako nieprzymusowej przestrzeni dla inicjowania niezależnego dialogu oraz promowania wartości demokratycznych”⁵⁸. Autorka zwracała uwagę na umiejętność Beresia do wykorzystywania luk w systemie w celu prowokowania i stymulowania dialogu. Jej zdaniem manifestacje służyły jako okazje dla wspólnotowego oraz katartycznego działania (co rezonuje z oczyszczającym charakterem rytuału). Kemp-Welch przywołuje podejście Jacka Kuronia, który uznawał, że przy braku w pełni rozwiniętej opozycji politycznej zaangażowani obywatele mogą starać się odzyskiwać zmonopolizowaną przez władzę przestrzeń publiczną poprzez samoorganizację. W takiej perspektywie wspólnotowe gesty, inicjowanie dialogu, podkreślanie znaczenia sporu i swobodnej wypowiedzi w działaniach Beresia, zyskują wymiar polityczny. Proste gesty inicjowania dyskusji przy wspólnym stole oraz zgromadzenia wokół wspólnego ogniska nabierają istotnego znaczenia. Oczywiście zakładana przez Beresia wspólnota ma charakter chwilowy, momentalny, może także w ogóle się nie zawiązać. Jest to ryzyko, które jest nieuniknione, które wynika z tego, że uczestnictwo w niej ma charakter dobrowolny. Zakładana wspólnota ma wiele wymiarów – jest związana z uczestnictwem, przebywaniem we wspólnej przestrzeni, może przybierać charakter polityczny, a dzielenie pożywienia wprowadza aspekt ucieleśnienia.

Stwierdzenie, że jedzenie jest kluczowym aspektem twórczości Beresia, byłoby sporym nadużyciem. Istniały manifestacje, w których nie pojawiało się ono w ogóle. O wiele prawdziwsze wydaje się stwierdzenie, że uwidacznia ono kluczowy aspekt jego twórczości, nawet jeśli nie pojawia się w danej akcji bezpośrednio. Ten aspekt to nastawienie na wspólnotowość, dialog, kontakt. Bez tego, zdaniem artysty, żadna twórczość nie ma racji bytu. Pokarmy w działaniach Beresia wydają się nieodłącznie powiązane z problematyką dialogu. Jedzenie ujawnia się w manifestacjach, które dotyczyły zarówno zagadnień metaartystycznych, politycznych, jak i tych, które tematyzowały samą wspólnotę. Jednocześnie jedzenie nigdy nie jest w jego działaniach przypadkowe – istotne są bowiem symboliczne skojarzenia, które ewokuje. Świeckie msze Beresia to rytuały zjednoczenia, w których chleb i wino połączone zostają z ciałem artysty. Ta specyficzna transfiguracja wyzwała komunie – chwilową jedność i wspólnotę.

⁵⁸ K. Kemp-Welch, *Antipolitics...*, op. cit., s. 224.

6. Małgorzata Markiewicz – gość w dom, Bóg w dom?

Wyraźnym przykładem skupienia się na wspólnotowym aspekcie jedzenia był projekt Małgorzaty Markiewicz *Śniadania* (2015) realizowany w trakcie krakowskiej wystawy *Krzątaczki* [il. 3]. Tytuł ekspozycji odwoływał się do eseju Jolanty Brach-Czajny, w którym dookreślała ona działanie kobiet w przestrzeni domowej jako „krzątactwo”⁵⁹. Autorka dostrzegała filozoficzne i egzystencjalne znaczenia w codziennych, zwyczajnych sytuacjach. Esej był próbą nadania znaczenia pracy, która przeważnie pozostaje niewidoczna i niedoceniona, oraz poszukiwania treści egzystencjalnych i metafizycznych w pozornie prozaicznych czynnościach. W trakcie trwania wystawy Małgorzata Markiewicz zachęcała mieszkańców Krakowa do tego, żeby pozwolili jej na wejście do ich domów oraz przygotowanie dla nich śniadania. Gest ten wymagał szczególnej otwartości, gdyż związany był z wpuszczeniem obcej osoby do prywatnej przestrzeni. Co więcej, oparty był na odwróceniu ról pomiędzy gościem a gospodarzem – istota projektu Markiewicz tkwiła w podjęciu pewnej gry z kategorią gościnności.

Gościnność jest niemal nierozzerwalnie związana z jedzeniem. Podstawowym obowiązkiem gospodarza jest bowiem nakarmienie przybysza, zaraz obok zapewnienia mu schronienia, noclegu. Współcześnie możemy zaobserwować wzmożoną refleksję filozoficzną i antropologiczną związaną z kategorią gościnności. Ruchy migracyjne i tzw. kryzys migracyjny powodują, że gościnność i związane z nią pojęcia obcego, wspólnoty i otwartości są szeroko dyskutowane. Gościnność jednak od zawsze była centralnym zagadnieniem antropologii, nawet jeśli nie była tematyzowana wprost. Wszak „bycie w terenie” to poddanie się gościnności lub niegościnności innych, to konieczność bycia podejmowanym – przyjaźnie bądź z nieufnością (lub też łącznie). Adam Pisarek, przyglądając się gościnności polskiej, zwraca uwagę na niemal całkowicie pozytywną waloryzację wspomnianego zjawiska – na poziomie deklaratywnym gościnność postrzegana jest jako ważna i potrzebna cecha⁶⁰. Co więcej, wspomniane dookreślenie „polska” związane jest z faktem, że uznawana jest ona niemalże za cechę narodową (w *Dziadach* Adama Mickiewicza czytamy, że „nasz naród się prostotą, gościnnością chlubi”⁶¹).

⁵⁹ J. Brach-Czajna, *Szczeliny istnienia*, Kraków 1998, ss. 55–80.

⁶⁰ A. Pisarek, *Gościnność polska...*, op. cit., s. 8.

⁶¹ A. Mickiewicz, *Dziady*, Kraków 1998, s. 265.

Interesującym aspektem jest wskazany przez Pisarka sakralny wymiar gościnności/uczty, który dostrzegalny jest już w analizie etymologicznej. Autor punktem wyjścia dla analizy gościnności czyni język i to, w jaki sposób sama gościnność, ale także takie pojęcia, jak gość czy gospodarz, funkcjonują w języku. Pisarek przywołuje kilka istotnych kontekstów naświetlających kulturowe aspekty gościnności. Jednym z nich jest pojawiające się w relacji anonimowego XVI-wiecznego podróżnika pojęcie *hospitalitas*, które oznaczało „podejmowanie gościńą” z tym zastrzeżeniem, że wynikała ona z „powinności w postaci świadczenia gościny panu feudalnemu i jego ludziom (czyli tzw. prawa stanu) lub ciężącym na instytucjach kościelnych obowiązkiem opieki nad podróżującymi, pielgrzymami, ubogimi i chorymi”⁶². Drugim ważnym źródłem, na które wskazuje autor, jest tradycja chrześcijańska łącząca gościnność z miłością bliźniego oraz z bezinteresowną pomocą potrzebującemu. Autor przywołuje słowo „czeń”, które współcześnie wiązane jest przede wszystkim z „dobrym imieniem”, jednak do XIX wieku była to także „uczta, biesiada, częstunek, *convivium*”, a czasownik „czcić” był w języku staropolskim synonimem słowa „gościć i podejmować”⁶³. W proponowanej strukturalistycznej analizie Pisarek wskazuje na fakt, że gościnność jest

pojęciem odnoszącym się do kulturowych sposobów produkowania i utrwalania więzi, gwarantowania spójności grupy i tworzenia hierarchii społecznej w oparciu o nadawanie jednostkom lub zbiorowościom określonych atrybutów z wykorzystaniem zespołu konwencjonalnych zachowań⁶⁴.

W złożonej kategorii gościnności łączy się życzliwość, otwartość, ale także odpowiedzialność za drugiego człowieka. Jednak najistotniejsze wydaje się pytanie o tego, kto przychodzi z zewnątrz, czyli o gościa.

Raymond Boisvert i Lisa Heldke wskazują na etyczne znaczenie gościnności⁶⁵. Filozofowie odwołują się zarówno do mitu o Filemonie i Baucis, jak i do *Boskiej Komedii* Dantego, w której ci, którzy odmawiają gościny, umiejscowieni są w dziewiątym kręgu piekielnym, w pobliżu największego zdrajcy, Judasza. W micie o Filemonie i Baucis do ich nędznego domu przybywają w ludzkiej postaci Jowisz i Merkury⁶⁶. Gospodarze jako jedyni z całej wioski zdecydowali się wpuścić i ugościć bogów. Przygotowują dla nich posiłek

⁶² A. Pisarek, *Gościnność polska...*, op. cit., s. 32.

⁶³ Ibidem, s. 35.

⁶⁴ Ibidem, s. 39.

⁶⁵ R. Boisvert, L. Heldke, *Philosophers...*, op. cit., ss. 28–65.

⁶⁶ Zob. Owidiusz, *Przemiany*, tłum. A. Kamińska, Warszawa 1969, s. 68-70.

i posłanie. W micie tym widoczny jest wymóg – nie chodzi o to, by jedynie przyjąć gości, należy przyjąć ich wszystkim, co ma się najlepsze. Dzięki swej gościnności para przeżyje potop, który bogowie zsyłają na ziemię.

Nie ma wątpliwości, że gościnność rozumieć trzeba przede wszystkim jako kategorię etyczną. Co więcej, współcześnie urasta ona do jednej z najważniejszych, co – jak zauważają Boisvert i Heldke – związane jest z istotną przemianą w filozofii. Autorzy sytuują opisywaną kategorię w samym centrum etyki, zwracając jednocześnie uwagę na jej paradoksalną nieobecność w tradycji filozoficznej.

W łacinie słowo *hospes* oznaczało zarówno gościa, jak i gospodarza – ta podwójność jest wciąż obecna we francuskim *hôte*. Zdaniem autorów wskazuje ona na wymiennosc tych funkcji, ich relacyjność – określenie *hospes* wskazuje na „dopełniające się pozycje w relacji, które mogą się zmieniać. W przeciwieństwie do tego, co może się wydawać, jeśli cokolwiek jest pierwotne, to sama relacja”⁶⁷. *Hostis* natomiast mogło oznaczać zarówno obcego, przybysza, jak i wroga⁶⁸. Podwójność ta jest obecna w samej sytuacji gościny – ten, który przybywa, może okazać się wrogi i niebezpieczny. Z drugiej strony filozofowie podkreślają jeszcze jeden wymiar gościnności, również szczególnie wyeksponowany w pracy Markiewicz – powiązanie funkcji gospodarza z władzą. Być u kogoś w gościnie oznacza poddać się jego władzy, korzystać z uprzejmości, stać się podległym i zależnym. Na ten aspekt gościnności wskazywał kurator wystawy *The Unexpected Guest*, Lorenzo Fusi, podkreślając swój dystans wobec tej kategorii⁶⁹. Ważnym elementem gościnności jest przestrzeń liminalna, próg, w którym następuje przyjęcie lub odrzucenie obcego. Jest to miejsce „zawieszenia i osądu”. Fusi zauważa, że współzależności ustanawiane przez gościnność można postrzegać jako formę władzy, która jego zdaniem

działa w podobny sposób, co dominacja i kontrola. Wyzwała niepokój w gościu, gdyż nieustannie testuje on tolerancję gospodarza i jej ograniczenia. Gościnność jest subtelną przemocą, ponieważ prezentuje się jako akt miłosierdzia, demonstracja dobrej woli⁷⁰.

W związku z tym Fusi proponuje „koniec gościnności” rozumianej jako akt dobroczynny dokonywany z uprzywilejowanej pozycji siły i władzy, zamiast tego proponując

⁶⁷ R. Boisvert, L. Heldke *Philosophers at Table. On Food and Being Human*, London 2016, s. 49.

⁶⁸ L. Fusi, *Disappearing human beings, not problems*, [w:] *The Unexpected Guest. Art, Writing and Thinking on Hospitality*, red. P. Domela, S. Tallant, Liverpool 2012, s. 13.

⁶⁹ *Ibidem*.

⁷⁰ *Ibidem*, s. 14.

współzamieszkiwanie (*cohabitation*). Markiewicz nie prezentuje równie krytycznej postawy wobec gościnności, jednak jej działanie uwidacznia tkwiące w niej aporie oraz kwestię władzy i podległości. Artystka sytuuje się w nietypowej pozycji – będąc gościem, jednocześnie przyjmuje rolę gospodarza. Odwrócenie to dotyczy również mieszkańców domu, którzy mimo że są gospodarzami, postawieni są w sytuacji gościa. To oni są wszak ugaszczani.

Udział w projekcie Markiewicz wymagał nie tylko przełamania obaw związanych z wpuszczeniem obcej osoby do prywatnej przestrzeni, ale także oddania tej ostatniej we władanie obcemu. Było to niejako wbrew regułom gościnności, które nakazują, aby to gospodarze przygotowali posiłek dla gościa. Działanie Markiewicz wymagało akceptacji nie tylko wobec obecności w domu nieznajomej osoby, ale także jej „krzątania”, wyciągania talerzy, łyżek, mieszania w garnku i nakrywania do stołu. To oddanie przestrzeni, która jest także w pewien sposób związana z władzą. Przywołać można tu użyte przez Sławomirę Walczewską pojęcie „matriarchatu domowego”⁷¹. Zagadnienie to będzie jeszcze rozwijane w dalszej części pracy, tutaj chciałabym jednak wskazać na fakt, że władza, w tym przypadku w przestrzeni domowej, może objawiać się również poprzez wydzielanie pożywienia.

Markiewicz w pewien sposób przyjmowała rolę osoby usługującej, wyręczając gospodarzy w ich obowiązkach, deklarując: „Będę krzątać się w twoim domu, zanim wszyscy wstaną, śniadanie będzie gotowe”⁷². Działanie artystki oparte jest na radykalnej bliskości i gościnności. Jest w pewnym stopniu wyrazem ciągłego zainteresowania artystki domem oraz przestrzenią domową. *Śniadanie* zadaje pytania o granice domu oraz jego otwartość lub zamknięcie na to, co obce i zewnętrzne. Czy można wpuścić obcego do kuchni? Na co można mu pozwolić, a czego zabronić? Gdzie i w jaki sposób wyznaczyć granice jego wolności? W tym przypadku dotyczy to konkretnej przestrzeni domowej, ale można tę refleksję rozszerzyć i zadać te pytania w perspektywie innych przestrzeni – miasta, kraju. Działanie Markiewicz dodatkowo komplikowało trudną w swej istocie, sytuację obcego w domu. Artystka deklarowała, że chciałaby przyrządzić śniadanie dla domowników, w czasie, gdy wszyscy śpią, czyli poza wszelką kontrolą i obserwacją. Prosty i przyjazny gest był w pewien sposób testem gościnności. Artystka przenosi działanie twórcze z przestrzeni publicznej do maksymalnie prywatnej. Markiewicz zadawała pytanie o gościnność, która uznawana jest za ważną część tradycji („gość w dom, Bóg w dom”), a

⁷¹ Zob. S. Walczewska, *Damy, rycerze i feministki: kobiecy dyskurs emancypacyjny w Polsce*, Kraków 1999.

⁷² *Krzątaczki*, katalog wystawy, Kraków 2015, s. 58.

jednocześnie w codziennym funkcjonowaniu nie jest poddawana głębszej refleksji. W potocznym wyobrażeniu gościnność jest ważnym elementem polskiej kultury. Jest ona jednak rozumiana jako dobre podejmowanie gości, którzy są znajomymi, przyjaciółmi i rodziną. W ramach tak rozumianej gościnności rzadko znajduje się miejsce na podejmowanie obcego. Próg domu jest granicą, za którą nie wpuszcza się nieznanym. W związku z tym współczesne rozumienie gościnności pozbawione jest jej istotnego elementu – strachu, niepokoju, ale także związanego z nimi zaufania. Jacques Derrida pisał o gościnności absolutnej, bezwarunkowej, według której gospodarz powinien przyjmować gościa, zanim dowie się o nim czeokolwiek⁷³. Jednocześnie filozof dostrzega, związane z „czystą gościnnością” przyjmującą Innego bez warunków i pytania, problemy wynikające z faktu, że może on stanowić potencjalne zagrożenie. W związku z tym Derrida wspomina o dwóch modelach gościnności: w pierwszym mamy do czynienia z przyjęciem nieoczekiwanego przybysza, a w drugim zaproszonego gościa.

Zapraszając do domu jedynie znajomych, możemy przewidywać ich zachowania i reakcje, podobnie z drugiej strony – przychodząc do domu, który jest znany, gość nie czuje lęku. Usunięcie elementu „obcości” z gościnności usuwa lęk, który był jej nieodłącznym elementem.

Śniadanie jest najbardziej intymnym posiłkiem z całego dnia, niejednokrotnie spożywanym w gronie rodzinnym. Znajomi zapraszani są do domu na obiad lub kolację, lecz praktycznie nigdy na śniadanie, które przeznaczone jest jedynie dla domowników. Współcześnie coraz częściej spotykana jest tendencja do jedzenia śniadania „na mieście”, w drodze do pracy lub w pracy. Artystka zachęca do zjedzenia wspólnego śniadania, jakby przypominając o ważności tego posiłku, nie tylko dla ciała, ale również więzi międzyludzkich.

Markiewicz stawia pytania o to, czym jest dzisiaj gościnność, w jaki sposób jest możliwa. Wskazuje także na zapomniany wymiar gościnności, jej istotę, która jest związana z przyjęciem obcego do swojego domu. Raymond Boisvert i Lisa Heldke, nawiązując do Levinasa, wskazywali na istotną różnicę w rozumieniu gościnności jako przyjmowania gościa takiego jak my oraz autentycznie Innego, różniącego się od nas w znaczący sposób⁷⁴. W przypadku działania Markiewicz nie mamy do czynienia z radykalną obcością, jednak wyraźnie zaznacza ona tematykę obcości. Lęk, niepokój związany z zaproszeniem

⁷³ J. Derrida, *Gościnność nieskończona*, tłum. P. Mościcki, „Przegląd Filozoficzno-Literacki” 2004, nr 3 (09), ss. 257–261.

⁷⁴ R. Boisvert, L. Heldke, *Philosophers...*, op. cit., s. 44.

nieznajomego do swojego domu podkreślony jest tutaj gestem oddania mu części przestrzeni domowej we władanie. W goście artystki nie chodzi jednak o przejęcie władzy w obcym domu, o dominację, lecz o służenie. Markiewicz przyjmując rolę karmicielki, zarezerwowaną dla najbardziej intymnych relacji. Intymność tej sytuacji nie dotyczy jedynie przypadków, w których relacja karmienia ulega utowarowieniu, a posiłek jest elementem transakcji. Jednak w przypadkach, gdy posiłek nie jest towarem, przygotowanie go dla drugiej osoby jest wyrazem bliskości, w szczególności zaś, kiedy pozwalamy komuś korzystać z naszej kuchni. Artystka aranżuje więc sytuację, która jest związana z bardzo bliskimi relacjami i więziami. Wydaje się, że pragnie tego typu więzi stworzyć z mieszkańcami Krakowa, którzy zaproszą ją do swojego domu i pozwolą krzątać się w ich kuchni.

W badaniach dotyczących społecznych aspektów jedzenia często pojawia się termin komensalizm oznaczający dosłownie jedzenie przy tym samym stole (*mensa*), współbiesiadnictwo. Jest to termin używany przede wszystkim w zoologii na określenie symbiotycznej relacji pomiędzy gatunkami, w ramach której gatunki dzielą się pożywieniem lub też jeden z nich spożywa odpady, resztki obojętne dla drugiego organizmu. Jednak badacze społeczni inaczej rozumieją ten termin, stosując go nie do zachowań międzygatunkowych, lecz w obrębie gatunku ludzkiego. Susane Kerner i Cynthia Chou definiują komensalizm w szerokim znaczeniu jako „jedzenie i picie razem we wspólnym fizycznym lub społecznym otoczeniu”⁷⁵. W każdej kulturze jedzenie jest aktywnością społeczną, a komensalizm związany jest z wyrazem, potwierdzeniem i utrwaleniem więzi społecznych. Autorki uznają go za esencję jedzenia, wskazując, że przyjemność płynąca ze spożywania posiłku w dużej mierze związana jest z jego aspektami społecznymi. Komensalizm jest także kluczowym elementem integrującym społeczność, pozwala bowiem na podtrzymywanie i tworzenie nowych relacji. W kontekście opisywanych przykładów ważne jest przytoczenie koncepcji zaproponowanej przez Penny Van Esterik dotyczącej tak zwanych kręgów komensalizmu (*commensality circles*)⁷⁶. Perspektywa ta jest istotna, gdyż emocjonalne i społeczne aspekty komensalizmu tkwią u podstaw wielu działań artystycznych opierających się na dzieleniu się pożywieniem. Van Esterik dokonuje podziału na poszczególne kręgi, gdzie każdy wyznacza coraz większy dystans pomiędzy spożywającymi. Esterik wskazuje na osiem kręgów, z czego cztery pierwsze dookreśla jako

⁷⁵ S. Kerner, C. Chou, *Introduction*, [w:] *Commensality. From Everyday Food to Feast*, red. S. Kerner, C. Chou, M. Warmid., Bloomsbury 2015, s. 1.

⁷⁶ P.V. Esterik, *Commensal Circles and the Common Pot*, [w:] *Commensality. From...*, op. cit., s. 31.

ucieleśniony komensalizm, a cztery kolejne jako komensalizm uwarunkowany kulturowo (*Enculturated Commensality*). W skład pierwszych czterech autorka zalicza:

1. karmienie w macicy,
2. rytualne karmienie przedlaktacyjne,
3. karmienie piersią/substytutami mleka,
4. dzielenie się przeżutym pokarmem,
5. dzielenie się pożywieniem z rodzeństwem i innymi domownikami,
6. dzielenie się jedzeniem z członkami wspólnoty,
7. uczyty i komensalizm polityczny,
8. dzielenie się jedzeniem z nieznanymi/pomoc charytatywna⁷⁷.

Nie wszystkie sytuacje społecznego współbiesiadowania są dobrowolne. Zdarza się, że jest się przymuszonym do zasiadania przy jednym stole z innymi – dotyczy to przede wszystkim instytucji, które, co zauważał Michel Foucault, silnie matrycuja ciało, jak szkoła czy więzienie⁷⁸. Proponowana przez Estrik koncepcja kręgów komensalizmu uzmysławia fundamentalny aspekt odżywiania w kontekście relacji międzyludzkich. Najbliższe relacje zawsze są związane w pewien sposób z karmieniem i odżywianiem. Zanim dziecko przyjdzie na świat, jest odżywiane przez matkę w jej ciele. Po narodzinach istotnym elementem więzi pomiędzy dzieckiem i matką jest karmienie. Jak zauważa Estrik, w przypadku kulturowo uwarunkowanego komensalizmu na sposób istnienia wspomnianych kręgów wpływ ma wiele czynników. Autorka zauważa, że nawet w tym samym domostwie mogą funkcjonować różne kręgi, np. w kuchni i w jadalni, przeznaczone dla kobiet, mężczyzn, dzieci⁷⁹. Na to, jak wygląda współbiesiadnictwo, wpływają same posiłki, ich struktura i sposób podania – czy spożywa się równocześnie, z jednego wspólnego talerza, czy każdy nakłada sobie posiłek samodzielnie itd. Na kształt współbiesiadnictwa oddziałuje również religia, wpływając na to, co jest podawane i w jaki sposób. Religia może wpływać także na chęć poszerzania kręgu komensalizmu poza ograniczenie współbiesiadujących jedynie do znajomych i domowników. Przykładem tego może być zwyczaj zostawiania pustego nakrycia dla niespodziewanego gościa w wieczór wigilijny Bożego Narodzenia. Niemniej sytuacje, w których zasiadamy z zupełnie obcymi ludźmi do stołu, zdarzają się relatywnie rzadko i często w takich przypadkach mają

⁷⁷ Ibidem, s. 34.

⁷⁸ Zob. M. Foucault, *Nadzorować i karać. Narodziny więzienia*, tłum. T. Komendant, Warszawa 1993.

⁷⁹ P.V. Esterik, *Commensal Circles...*, op. cit., s. 36.

charakter formalny, przykładowo związany z obowiązkami zawodowymi. Współbiesiadowanie to nie tylko samo spożywanie posiłku, to szereg zasad, które wpływają na zachowanie przy stole. Posiłek nie jest nigdy wyłącznie jedzeniem przy jednym stole; jest sytuacją społeczną, w obliczu której nieznaną norm zachowania może skutkować wykluczeniem. Współbiesiadowanie może mieć więc także charakter wykluczający, a proponowana koncepcja kręgów komensalizmu wskazuje na możliwość ich otwarcia, ale z drugiej strony na to, że ich granice mogą być pilnie strzeżone. Dlatego też, pisząc o komensalizmie, możemy zwrócić uwagę na pewne napięcie pomiędzy inkluzją a ekskluzją, które jest obecne przy każdym stole. Dotyczy ono przykładowo chęci dzielenia się żywnością, a z drugiej strony zabezpieczenia bytu swojego i swej rodziny. Esterik wskazuje także na napięcie pomiędzy jedzeniem rozumianym jako towarem a jedzeniem rozumianym jako jedno z podstawowych praw człowieka. Jak zauważa autorka, dzielenie się żywnością tkwi w samym centrum społeczności i kształtuje „ekonomię moralną” wspólnot, co przyczynia się do tego, że wszystko, co jest związane z jedzeniem, wywołuje tak silne napięcia emocjonalne⁸⁰.

Odnosząc działanie Markiewicz do wspomnianych kręgów komensalizmu, działa ona niejako w ich poprzek – pomiędzy ostatnim kręgiem określającym spożywanie z obcymi a środkowym, dotyczącym spożywania w obrębie rodziny. Z napięcia pomiędzy tymi kręgami wynika niepokój, a nawet możliwa niechęć wejścia w proponowaną przez artystkę sytuację. Esterik, pisząc o kręgach komensalizmu, wskazała na jeszcze jedno napięcie związane z funkcjonowaniem w różnych sytuacjach współbiesiadowania – napięcie pomiędzy rozluźnioną intymnością i współpracą w przypadku posiłków spożywanych twarzą w twarz w gronie bliskiej rodziny a potencjalnym ryzykiem czy nawet przymusem implikowanym przez duże uczyty bądź formalne posiłki urzędowe zakładające spożywanie z innymi, którzy mogą zostać współpracownikami lub wrogami⁸¹.

Działanie Markiewicz narusza w pewien sposób intymność kręgu rodzinnego poprzez wprowadzenie w jego obręb obcej osoby. Różne typy posiłków wymuszają na spożywających szczególne typy zachowań. W zupełnie innej atmosferze spożywa się śniadanie w kręgu rodzinnym czy biznesowy lunch. Obecność obcej osoby, niejako wkraczającej w bardzo intymny „krąg” domowego posiłku, radykalnie go przeformułuje i z pewnością wpływa na sposób zachowania biesiadników. Kluczowym aspektem współbiesiadowania i karmienia jest także aspekt emocjonalny. Sytuacja karmienia może

⁸⁰ Ibidem, s. 42.

⁸¹ Ibidem, s. 41.

wywoływać bardzo silną więź emocjonalną, wskazując na chęć opieki, troskę, a nawet miłość (jednocześnie jest oparta na relacji władzy). Starannie przygotowany posiłek może być wyrazem uczuć wobec współbiedniaków. Boris Andersen wskazuje, że nasza relacja wobec jedzenia nie ma tylko i wyłącznie charakteru indywidualnego⁸². Jedzenie rozumiane jako medium posiada w sobie znaczenie symboliczne, które wyznacza relację pomiędzy „nadawcą” i „adresatem”.

Tan Chee-Beng wskazuje natomiast, że komensalizm można potraktować jako rodzaj soczewki pozwalającej na badanie kultury i relacji społecznych⁸³. Chee-Beng odnosi komensalizm do zagadnienia gościnności, wskazując także na istniejące w różnych kulturach zasady i ograniczenia dotyczące przyjmowania do wspólnego stołu. Zaproszenie do wspólnego stołu jest znakiem akceptacji i przeważnie wyznacza wysoki stopień zażyłości. Wszystkie wspomniane aspekty zjawiska komensalizmu uwidaczniają się w pozornie prostym geście Markiewicz. Fakt, że pomimo przyjaznego charakteru wykonywanego gestu ma on w sobie element zaskoczenia, a nawet niepokoju, wynika z przekraczania kulturowych wyobrażeń dotyczących funkcjonowania w obrębie poszczególnych kręgów komensalizmu. Nie zaprasza się obcych do domowego stołu, a co dopiero do kuchni. Kuchnia jest przestrzenią dla gospodarza, dostęp mają do niej jedynie bliscy znajomi i rodzina, pozostali oczekują na podanie do stołu, nie pomagając w przygotowaniach. Markiewicz posługuje się jedzeniem, aby testować i zadawać pytania o granice bliskości oraz nasze przyzwyczajenia dotyczące relacji społecznych. Radykalna gościnność w tym przypadku opiera się na absolutnym zaufaniu obcemu, który działa w przestrzeni domowej poza wszelkim nadzorem i kontrolą domowników.

W trakcie *Śniadania* Markiewicz przygotowała dla mieszkańców mamałygę według zasad kuchni pięciu przemian, która w założeniu ma wyrażać harmonię pomiędzy poszczególnymi elementami dania. Każdy z wykorzystanych składników związany jest z innym elementem – „drzewo” to cytryna lub grapefruit i żurawina, „ogień” to kurkuma, prażone ziarno słonecznika albo dyni, „ziemia” to jabłka, banany, suszone owoce (śliwki, figi, winogrona, morele) migdały, orzechy, płatki jaglane, „metal” to świeży imbir, płatki owsiane lub jęczmienne, „woda” zaś to sól i mleko sojowe. Wydaje się, że wybór kuchni pięciu przemian nie jest w tej sytuacji przypadkowy – wyrasta ona bowiem z filozofii mówiącej o harmonii i zachowaniu równowagi. W kuchni pięciu przemian istotne są nie

⁸² B. Andersen, *Commensality between the Young*, [w:] *Commensality. From...*, op. cit., s. 47.

⁸³ T. Chee-Beng, *Commensality and the Organization of Social Relations*, [w:] *Commensality. From...*, op. cit., s. 29.

tylko składniki, ale przede wszystkim zachowanie odpowiednich faz w trakcie ich preparacji i spożywania. Wybrany przez artystkę posiłek nie jest przypadkowy, lecz starannie przygotowany i przemyślany. Przyjazny gest koresponduje z kuchnią, u której podstaw tkwi przekonanie o konieczności zachowania harmonii. Dla artystki dom jest właśnie taką przestrzenią. Obcy, który przychodzi do domu, nie jest wrogi. Może początkowo wywoływać poczucie zmieszania, ale okazuje się niegroźny i pożyteczny. Działanie Markiewicz ma wymiar osvajania obcości i przełamywania granic prywatności. Jest to kolejny przykład, w którym jedzenie pełni funkcję języka komunikującego pozytywne uczucia względem gospodarzy/gości.

Wiele realizacji artystycznych odnosi się do komensalizmu, a współbiesiadowanie staje się ich kluczowym elementem. Wynika to z faktu, że komensalizm jest sposobem budowania i podtrzymywania relacji społecznych, a opisywane działania artystyczne często koncentrują się właśnie na relacjach. Jedzenie z obcymi może mieć potencjał budowania nowych relacji, jednak dla wielu osób może być także sytuacją niekomfortową lub wręcz wywołującą lęk. Artyści przekraczają proponowane podziały i dystanse społeczne, przykładowo proponując intymny akt bezpośredniego karmienia w odniesieniu do obcych sobie osób. Działania te mają więc niejako charakter eksperymentów społecznych, gdzie za pomocą jedzenia testowane są kategorie bliskości i obcości.

7. Więziotwórcza funkcja jedzenia w działaniach Doroty Podlaskiej

Dorota Podlaska jest artystką, która wykorzystuje jedzenie w swej twórczości na różne sposoby. Tym, co interesuje ją jednak najbardziej, jest potencjał wytwarzania więzi przez pożywienie. Podobnie jak w opisywanej pracy Małgorzaty Markiewicz, komensalizm będzie istotnym elementem działań artystki. W takiej perspektywie twórczość Podlaskiej wypływa z tego samego źródła, co przykładowo działania Elżbiety Jabłońskiej – potrzeby tworzenia i podtrzymywania więzi. Pośrednio to także ten sam wątek, który był tak wyraźny w działaniach Jerzego Beresia. I chociaż sposób działania jest podobny, to sam jego kontekst jest zupełnie inny.

Cooking project (2004) był pierwszym projektem artystki koncentrującym się na jedzeniu [il. 4, 5]. W trakcie pobytu na stypendium w Finlandii Podlaska dotkliwie odczuwała niemożliwość nawiązania kontaktu z Finami. Zaproponowała więc proste działanie, które polegało na wspólnym przygotowywaniu polskich potraw – barszczu i pierogów⁸⁴. Podsumowaniem działania była wspólna uczta, która wyróżniała się pewnym zabiegiem, powodującym, że spożywanie posiłku było utrudnione. Przywiązane do sufitu łyżki zwisały nad głowami jedzących – w efekcie osoby siedzące naprzeciwko siebie musiały współpracować, aby móc zjeść barszcz. Poprzez ten prosty gest artystka silnie podkreśliła wspólnotowy charakter jedzenia. Co więcej, niejako zmusiła uczestników do komunikowania się ze sobą i współdziałania. Wspólne gotowanie, a następnie przebywanie przy jednym stole miało na celu stworzenie więzi. Jak wspomina sama artystka, tak się niestety nie stało⁸⁵. Finowie dobrze bawili się w trakcie akcji, a specyficzny sposób jedzenia wymuszony przez instalację wywoływał rozbawienie i śmiech. Wytworzone w ten sposób relacje okazały się nietrwałe i nie przełożyły się na powstanie długotrwałych przyjaźni. Artystka wspomina, że do końca wyjazdu nie udało się jej zaprzyjaźnić z Finami, a jedynie z artystami z różnych innych krajów. Ciekawe jest to, że to kolejny przykład, obok *Transfiguracji II* Beresia, gdzie działania związane z próbą nawiązania więzi poprzez jedzenie nie udają się w kontakcie z mieszkańcami krajów Skandynawskich. Podobnie jak Beres, artystka tłumaczy ich niechęć do nawiązania relacji odmiennością kulturową. Więzi,

⁸⁴ Przepis na pierogi pojawia się już w *Compendium ferculorum* Stanisława Czarnieckiego, zob. J. Domanowski, *Staropolskie pierogi Stanisława Czarnieckiego*, http://www.wilanow-palac.art.pl/staropolskie_pierogi_stanislaw_a_czarnieckiego.html [data dostępu 02.05.2018].

⁸⁵ Wywiad z artystką przeprowadzony dnia 08.07.2017, nagranie w archiwum autorki.

które się wytworzyły, trwały tylko tak długo, jak trwał posiłek; następnie wszyscy się rozeszli. Artystka w wielu swych działaniach dąży do wytworzenia pewnej sytuacji, do której zaprasza odbiorców. Interakcja z publicznością jest fundamentem działań Podlaskiej, gdyż wytworzone sytuacje wymagają działania ze strony widzów.

Momentałość i efemeryczność tworzonych relacji bywa niekiedy zarzutem wobec tego typu praktyk. Kolejna trudność wynika z faktu, że wejście w interakcje ze stworzoną sytuacją ma charakter woluntarystyczny. W związku z tym zakładana przez artystę/artystkę relacja może nie zaistnieć, jednak jest to ewentualność, która często jest brana pod uwagę przez samych twórców.

Nie bez znaczenia jest fakt, że Podlaska, zapraszając do wspólnego stołu, proponuje potrawy, które kojarzą się jako „typowo” polskie, czyli barszcz czerwony i pierogi. Spożywanie tradycyjnych potraw jest postrzegane jako sposób poznawania odmiennej kultury. Związane jest to z przekonaniem, że jedzenie jest ważnym elementem tożsamości narodowej i lokalnej. Częstowanie przedstawicieli innych nacji własnymi potrawami jest więc także próbą pokazania własnej kultury i zachęcenia do poznawania jej. Oczywiście strategia taka bywa niekiedy powierzchowna, na co zwracała uwagę Anna Wiczorkiewicz w książce *Apetyt turysty: o doświadczaniu świata w podróży*⁸⁶. Poznawanie Innego za pośrednictwem kulinariów jest stałym elementem narracji turystycznych i podróżniczych. Poznanie takie może być jednak pozorne, co związane jest z problematyką autentyczności kuchni. Związane jest to z faktem, że wyobrażenie dotyczące tego, czym jest tradycyjna czy typowa potrawa narodowa, mogą być odmienne.

Jednak istotne jest samo przekonanie o tym, że poznawanie obcych smaków jest elementem poznawania Innego. Przyjacielski gest, który wykonuje Podlaska, to niejako kulinarne „przedstawienie się”, zaproszenie do posmakowania potraw, które są jej bliskie.

Strategia zadomowienia, przełamywania obcości, w przypadku działania Podlaskiej związana jest z wejściem w rolę gospodyni. Jak zauważał Pisarek, kategoria gościnności nieodłącznie związana jest z przestrzenią domu, bycia u siebie⁸⁷. Również Julian Pitt-Rivers wskazywał na ograniczenia przestrzenne związane z gościnnością – „gospodarz jest gospodarzem jedynie na terytorium, ponad którym w określonej sytuacji rości sobie władzę. Poza nim nie może zachować tej roli”⁸⁸. Dotyczy to również gościa – odprowadzenie go do

⁸⁶ Zob. A. Wiczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży*, Kraków 2008.

⁸⁷ Zob. A. Pisarek, *Gościnność polska...*, op. cit.

⁸⁸ J. Pitt-Rivers, *The law of hospitality*, „HAU: Journal of Ethnographic Theory” 2012, nr 2 (1), s. 514.

drzwi lub bramy jest jednoznacznym wskazaniem miejsca, gdzie przestaje nim być i gdzie kończy się troska gospodarza.

Podlaska w akcji *Cooking project* sytuuje się więc w specyficznej roli – przyjmuje rolę gospodyni, będąc nie „u siebie”. Wejście w rolę gospodyni podejmującej gości ma w tym przypadku podwójne znaczenie: osvajania miejsca i osób. Będąc na emigracji, artystka tymczasowo anektuje przestrzeń jako swoją, przygotowując ucztę dla gości. Podlaska jest więc w podwójnej roli gościa-gospodarza, obcego, który zaprasza nie do swojego domu. Próbuje tym samym oswoić obcość zastaną, ale także próbuje dać szansę innym na oswojenie jej własnej obcości i odmienności. Fakt, że wejście w rolę gospodyni wiąże się z poczuciem bycia u siebie, tutaj dodatkowo zostaje podkreślony poprzez dobór potraw – „swojskich” i domowych. Stoł i znajdujące się na nim jedzenie pozwalają na chwilowe przeniesienie się w przestrzeni. Wskazać można tutaj na kluczowe znaczenie jedzenia dla emigrantów. W ich doświadczeniu pożywienie staje się niejednokrotnie wektorem pozwalającym na chwilową „rekonstrukcję” domu. W związku z tym możliwe staje się zaproszenie do niego gości – gest, który trudno byłoby sobie wyobrazić, gdyby nie zaistniały stół i posiłek, wokół którego można się zgromadzić. O znaczeniu jedzenia w życiu migrantów pisał David Sutton, zauważając, że w samym akcie spożywania jedzenia pochodzącego z domu zawarte jest doświadczenie wyobrażonej wspólnoty – w ucieleśnionej wiedzy o tym, że inni w tym samym czasie spożywają to samo⁸⁹. To, co odległe przestrzennie, staje się na chwilę bliskie na poziomie emocjonalnym.

Dorota Podlaska w swej twórczości eksperymentuje ze smakami i przyzwyczajeniami kulinarnymi, zachęcając do wykraczania poza znane schematy. Taki wymiar miał przykładowo projekt *Sajgonki po warszawsku* (2011) zrealizowany po raz pierwszy w ramach „pikniku refleksyjnego” w Centrum Sztuki Współczesnej Zamek Ujazdowski w Warszawie [il. 6]. Artystka wskazuje, że inspiracją do rozpoczęcia projektu była jej częsta obecność na Stadionie X-lecia w Warszawie, gdzie spotykała się z przedstawicielami mniejszości wietnamskiej. Podlaska zaznacza, że projekt ten miał na celu oswojenie obecności tej mniejszości w stolicy⁹⁰. Postanowiła wykorzystać do tego wietnamską kuchnię z najbardziej rozpoznawalnym jej elementem, czyli sajgonkami⁹¹.

⁸⁹ D. Sutton, *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*, Oxford, New York 2001, s. 84.

⁹⁰ Wywiad z artystką przeprowadzony dnia 08.07.2017, nagranie w archiwum autorki.

⁹¹ Sajgonki są popularnym daniem nie tylko kuchni wietnamskiej, ale również chińskiej – „*chai gio*”, jedna z narodowych potraw, zwana u nas sajgonką, z całą pewnością wywodzi się z chińskich krokietów wiosennych, ale różni się od nich zarówno użyciem papieru ryżowego zamiast mącznego naleśnika, jak

Kuchnia jest przestrzenią migracji, mieszania się i spotkań kultur. Wychowując się w danym środowisku, jednostka przyjmuje pewne przyzwyczajenia i wyobrażenia dotyczące tego, że pewne pokarmy pasują do siebie, a inne nie. Przekraczanie utrwalonych w danej kulturze połączeń smakowych postrzegane jest jako zachowanie zaskakujące i wprawia w konsternację współbiesiadników. Z drugiej strony, uznani kucharze eksperymentują i podejmują swoistą grę z typowymi połączeniami smakowymi. Eksperymenty te są jednak możliwe, ponieważ istnieją pewne utrwalone (niepisane) wzorce dotyczące tego, jakie potrawy i produkty można ze sobą zestawiać. Horyzont dotyczący możliwych połączeń smakowych jest więc także wyznaczony kulturowo. Działania artystyczne, które zamierzam zanalizować, podejmują grę z tym właśnie horyzontem.

W przypadku *Sajgonek po warszawsku* artystka niejako wymusza na uczestnikach wykroczenie poza utarte schematy kuchenne. Działanie to miało charakter warsztatów kulinarnych polegających na przygotowaniu tytułowych sajgonek, które wymagały od uczestników dużej dozy kreatywności. Każda z osób miała do dyspozycji papier ryżowy. Kolejne trzy składniki uczestnicy dobierali losowo, wybierając pakunki, nie wiedząc, co kryje się w ich wnętrzu. W środku znajdowały się produkty zakupione w warszawskich sklepach i bazarach. Można było trafić na owoce, warzywa, na smaki słodkie, słone, kwaśne (do wylosowania było około 100 różnych produktów). W efekcie każda sajgonka była unikatowym, nietypowym, a czasem także trudnym do przełknięcia połączeniem różnych smaków. Aleatoryczność tego działania wymuszała całkowite przekroczenie wyobrażeń dotyczących możliwych połączeń smakowych. Artystka stawiała poniekąd pytanie o granice jadalności, o to, jakie połączenia są jeszcze możliwe do spróbowania, a jakich nikt nie odważy się skosztować. Wytworzona wokół tego działania atmosfera zabawy zachęcała do przekraczania ustalonych granic smaku. Artystka wspominała także, że dodatkowym walorem estetycznym była półprzezroczystość papieru ryżowego, w związku z czym użyte składniki były widoczne, co zachęcało jej zdaniem do „wręcz malarskich popisów”⁹². Podlaska jest więc także zainteresowana wizualnym aspektem jedzenia, sposobem jego prezentacji. *Sajgonki po warszawsku* były kulinarnym spotkaniem z obcością. Tym, co okazuje się tu nowe, jest jednak nie sam papier ryżowy jako egzotyczny składnik, a znane produkty w nietypowych połączeniach. To, co zaskakujące i nieznanne, w kuchni – paradoksalnie – może znajdować się bardzo blisko.

i dipem na bazie czosnku, octu, chili i sosu rybnego” – P. Albrzykowski, *Przewodnik kulinarny. Chiny*, Bielsko-Biała 2008, ss. 45–46.

⁹² Wywiad z artystką przeprowadzony dnia 08.07.2017, nagranie w archiwum autorki.

Sajgonki po warszawsku to opowieść o tym, w jaki sposób to, co obce, spotyka się z tym, co znane – w jaki sposób łączą się, tworząc niespotykane połączenia. Spotkanie dalekiego i bliskiego, obcego i swojskiego jest widoczne w samym tytule warsztatów, gdzie to, co „egzotyczne”, spotyka się z tym, co lokalne. I w końcu pojawia się pytanie – czy każde sajgonki jedzone w Warszawie są sajgonkami warszawskimi? Czy są to sajgonki wietnamsko-warszawskie? Czy są to sajgonki wietnamskie w Warszawie?

Sajgonki po warszawsku wynikały częściowo z fascynacji artystki przestrzenią Stadionu X-lecia. Miejsca, które – jak wspomina Podlaska – było dla niej szczególnie istotne, także ze względu na kontakt z pracującymi tam Wietnamczykami oraz ich kuchnią⁹³. Wiedząc, że Stadion zniknie z mapy Warszawy, poświęciła mu cykl malarski *Ta ostatnia niedziela* (2010). Stanowi on próbę zatrzymania pamięci o miejscach, przede wszystkim barach serwujących wietnamską kuchnię, które w pewnej chwili stały się modnymi punktami na kulinarnej mapie Warszawy. Jak wspomina Stach Szablowski,

obok towarów przeznaczonych na sprzedaż, dostrzeżono niematerialne dobro ofiarowane na targowisku – egzotykę. Konsumowano ją dosłownie, stołując się w stadionowych jadłodajniach i barach oferujących kuchnie świata – wśród których najbardziej wyraziście wypadła *cuisine wietnamska*⁹⁴.

W twórczości Podlaskiej ważną rolę pełnią targowiska i bazy. Miejsca te wydają się fascynować ją swą ruchliwością, gwarem, bezpośredniością kontaktu ze sprzedającymi. W kontekście zainteresowania przestrzenią bazarów można przywołać również projekt, który Podlaska zrealizowała w Korei Południowej, *Happy News - Seoksu Market* (2010). W ramach swoich rezydencji artystycznych twórcy byli zapraszani na targ Soeksu w Anyang koło Seulu, gdzie żyli i pracowali obok handlarzy. Organizacja rezydencji była jedną z form zwrócenia uwagi na chęć zamknięcia tego miejsca. Podlaska wraz z koreańską artystką Jooyoung Lee postanowiły wydać specjalną, jednodniową gazetę. Działanie to wynikało z chęci przełamania anonimowości bazarowych kupców poprzez odkrywanie i poznawanie ich historii. Wspólnie z Lee artystki przeprowadzały wywiady, następnie stworzyły ręcznie wydaną gazetę, w której zamieściły wybrane historie. Podlaska wspomina, że gazeta cieszyła się dużym zainteresowaniem i wzbudziła ciekawość zarówno

⁹³ Wywiad z artystką przeprowadzony dnia 08.07.2017, nagranie w archiwum autorki.

⁹⁴ S. Szablowski, *Gdzie indziej, czyli lekcja języka koreańskiego*, [w:] Dorota Podlaska. *Miejsca i ludzie*, red. M.F. Woźniak, Bydgoszcz 2011, bns.

pośród sprzedawców, jak i odwiedzających targowisko⁹⁵. Zainteresowanie Podlaskiej bazarami i targowiskami wydaje się wynikać ze specyfiki tych miejsc jako przestrzeni wymiany handlowej. Bywają one przeciwstawiane supermarketom, jako że miałyby je charakteryzować bliski kontakt ze sprzedającym, podczas gdy te drugie – anonimowość. Według tego rodzaju wyobrażeń kupowanie na bazarze ma bardziej bezpośredni charakter, oparte jest na zaufaniu i poznaniu sprzedawcy. Na szczególne znaczenie targów zwracał uwagę Bob Ashley, zauważając, że ich współczesna mitologizacja jest związana z wyobrazeniami o przedkapitalistycznym świecie lokalności oraz bezpośredniej wspólnoty pomiędzy kupującymi i sprzedającymi oraz ludźmi i przedmiotami⁹⁶.

Istotny jest także fakt, że w przypadku targowisk sprzedawcy są niejednokrotnie również producentami żywności. Dlatego też współcześnie widoczny jest trend powrotu do zakupów na bazarze, czego wyrazem są przykładowo organizowane w różnych miastach w Polsce *Przystanki śniadanie*, w trakcie których można zakupić produkty spożywcze bezpośrednio od producentów. Jest to jeden z wymiarów utraty zaufania wobec masowo wytwarzanej i wysoko przetworzonej żywności.

Podlaska w całej swej twórczości wydaje się przede wszystkim zainteresowana więzami międzyludzkimi. Spogląda więc na bazyry i targowiska jako na przestrzenie, gdzie mogą one zaistnieć. W przypadku projektu zrealizowanego na targu w Korei Południowej artystka chce poznać historie sprzedawców, nie sugeruje jednak, jaki ma być ich charakter. Dzielą się oni z artystką wybranymi przez siebie historiami, mając świadomość, że zostaną upublicznione. Wydaje się, że działania Podlaskiej mają charakter humanizacji wymiany towarowej i tym samym wpisują się w szersze zjawisko dotyczące przemian w zachowaniach konsumenckich.

Również Stadion X-lecia był dla Podlaskiej nie tylko miejscem, gdzie dokonywała zakupów – był przestrzenią spędzania czasu w barach podających wietnamską kuchnię, co przyczyniło się także do tego, że zaprzyjaźniła się z pracującymi tam Wietnamczykami. Ewa Majewska zwracała uwagę na nieobecność refleksji nad mniejszością wietnamską w polskiej przestrzeni społecznej, pomimo faktu, że tradycja ich przyjazdu do Polski w celu odbycia studiów sięga lat 50. XX wieku⁹⁷. Badaczka zwraca także uwagę na zmianę polityki migracyjnej w 2003 roku, w wyniku której Wietnamczykom rzadziej udzielane jest prawo

⁹⁵ Wywiad z artystką przeprowadzony dnia 08.07.2017, nagranie w archiwum autorki.

⁹⁶ B. Ashley, J. Hollows, S. Jones, B. Taylor, *Food and Culture Studies*, New York 2004, s. 115.

⁹⁷ E. Majewska, *Nowa podróż na encję. Sztuka i Schengen na stadionie*, [w:] *Stadion X. Miejsce, którego nie było*, red. J. Warszawa, Warszawa–Kraków 2008, s. 35.

pobytu, a wizy nie są przedłużane. Sytuacja wspomnianej mniejszości, w szczególności w Warszawie, uległa dodatkowej problematyzacji wraz z zamknięciem Stadionu X-lecia. Jarmark Europa był wszak zakładany w latach 90. przez inteligencję wietnamską – studentów i doktorantów, którzy dostrzegli możliwość wzbogacenia się na handlu. Wraz z jego zamknięciem, część Wietnamczyków zdecydowała się na powrót do kraju⁹⁸.

Cykl Podlaskiej jest więc z jednej strony wyrazem nostalgii za bliskim jej miejscem, a z drugiej wyrazem niepokoju związanego z dalszymi losami Wietnamczyków. W *Sajgonkach po warszawsku* artystka sięga po kuchnię jako jeden ze znaków obecności Innego w przestrzeni miejskiej. *Sajgonki po warszawsku* można odnieść także do istotnej dyskusji dotyczącej tego, czy spożywanie odmiennej kuchni pozwala na poznanie Innego. W niektórych realizacjach artystycznych kulinaria są wykorzystywane jako medium pozwalające na spotkanie z odmienną kulturą. Przykładowo amerykański artysta irackiego pochodzenia, Michael Rakowitz, w swej twórczości poprzez kulinaria zwraca uwagę na nieobecność mniejszości irackiej w amerykańskiej przestrzeni miejskiej. Restauracje, które podają irackie potrawy, są reklamowane jako bliskowschodnie, aby nie wywoływać negatywnych skojarzeń. Artysta próbował zwrócić uwagę na to zjawisko poprzez projekt edukacyjny, a następnie *food truck* z iracką kuchnią – *Enemy Kitchen*. Działanie Podlaskiej przypomina akcję Rakowitza, chociaż w drugim przypadku silnie podkreślany był aspekt wzajemnych antagonizmów. Podlaska natomiast wykorzystuje kuchnię jako obszar spotkania i łagodzenia konfliktów. W przypadku Rakowitza ten wymiar także był obecny, jednak jego działania wprost eksponowały polityczny wymiar konfliktu, wywołując szereg dyskusji i kontrowersji. Tym, co także łączy prace obojga artystów, jest właśnie wykorzystanie potraw w celu uwidocznienia istnienia pewnej mniejszości. Jednak w takiej perspektywie pojawia się zagrożenie, że kontakt z odmienną kulturą polegający jedynie na konsumowaniu charakterystycznych dla niej potraw nie przyczyni się do jej głębszego zrozumienia.

Poznanie obcego poprzez kontakt z jego kuchnią jest także stałym elementem narracji podróżniczych i turystycznych. Jedzenie lokalnych potraw jest traktowane jako element autentycznego doświadczenia i jest przeciwstawiane niejednokrotnie powierzchowności wizualnego konsumowania miejsc. Jedzenie lokalnych potraw, w szczególności przygotowanych nie w restauracji, lecz przez „lokalsów”, postrzegane jest

⁹⁸ Zob. W. Niesłuchowski, *Likwidacja Jarmarku Europa*, [w:] *Stadion X...*, op. cit., s. 60 oraz Ngo Van Tuong, *Dziesięciolecie Stadionu. Felieton opozycjonisty*, [w:] *Stadion X...*, op. cit., s. 65.

jako „autentyczne” doświadczenie. Na ten wymiar „kulturowej retoryki jedzenia” zwracała uwagę Anna Wieczorkiewicz:

obrazy wędrowca dopuszczonego do plemienniej uczty przy ognisku, turysty częstowanego miseczką ryżu czy podróżnego zapraszanego do domu na obiad ukazują komunijne dzielenie posiłku, ewokują sens powrotu do niezapośredniczonych, „czystych” stosunków międzyludzkich⁹⁹.

Jedzenie traktowane jest jako doświadczenie estetyczne i poznawcze. W narracjach turystycznych kulinaria są przestrzenią, której materialna konkretność jest przeciwstawiana powierzchowności zdystansowanego oglądu. Zasmakować danej kultury to coś odmiennego od jedynie zobaczenia jej. Należy więc zadać pytanie, czym różni się zaproszenie do wspólnego stołu w celu spotkania się z (nie tylko) kulinarną odmiernością od wspomnianych narracji turystycznych. W działaniach Podlaskiej – tak w przypadku *Cooking project*, jak i *Sajgonek po warszawsku* – jedzenie użyte jest jako medium spotkania międzykulturowego. Jednak zarówno w przypadku Rakowitza, jak i Podlaskiej, kuchnia jest tylko pierwszym krokiem, rodzajem zaproszenia. I chociaż artystka wspomina o tym, że ma nadzieję na zmianę postrzegania mniejszości wietnamskiej, ma świadomość, że wspólne przygotowywanie sajgonek jest tylko początkiem¹⁰⁰. Uznanie, że zaakceptowanie kuchni Innego jest jednoznaczne z akceptacją inności, byłoby naiwnością. Jednak w przypadku działania Podlaskiej chodzi raczej o uwidocznienie obecności oraz zadanie pytania o to, w jaki sposób to, co obce (nie tylko kulinarnie) jest asymilowane lub nie. W przypadku *Sajgonek* kulinaria są potraktowane jako metafora uwidaczniająca specyficzną „mieszanie”, która jest wynikiem spotkania pomiędzy kulturami.

Sajgonki po warszawsku można również odnieść do zagadnienia tzw. kuchni *fusion*, która w swym założeniu jest wynikiem spotkania¹⁰¹. Jednak o ile w przypadku tej kuchni jej istota polega na właściwym zharmonizowaniu smaków, o tyle w przypadku działania Podlaskiej ich wymieszanie ma przypadkowy charakter. Wieczorkiewicz, pisząc o kuchni *fusion*, zwracała uwagę na fakt, że jej istotą jest wymieszanie składników reprezentujących różne tradycje, w związku z czym trend ten „naturalizuje tradycje, przyprawia je retoryką

⁹⁹ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty...*, op. cit., s. 303.

¹⁰⁰ Wywiad z artystką przeprowadzony dnia 08.07.2017, nagranie w archiwum autorki.

¹⁰¹ M. Tomaszewska-Bolalek definiuje *fusion cuisine* jako nurt w sztuce kulinarnej polegający na mieszanii składników i technik przyrządzania jedzenia z różnych kręgów kulturowych, tak by powstało nowe danie. Autorka zwraca uwagę na wzrastającą popularność tego terminu od lat 70. XX wieku, jednak zaznacza także, że tak naprawdę jest to proces, który w pewnym stopniu istniał od wieków – Zob. M. Tomaszewska-Bolalek, *Tysiące lat kuchni fusion*, [w:] *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze*, red. M. Błaszowska, et. al., Kraków 2014, ss. 102–111.

kreatywności i wykorzystuje we właściwy sobie sposób”¹⁰². Autorka zauważa, że działanie to czyni z kucharza artystę, który musi wykazać się kreatywnością we wspomnianym harmonizowaniu smaków. Jednak chociaż tytuł działania Podlaskiej, *Sajgonki po warszawsku*, mógłby być pozycją w menu modnej stołecznej restauracji, to jednak wydaje się, że sugeruje ona odmienne konotacje. Nie tyle bowiem ewokuje kreatywne harmonizowanie smaków wywodzących się z różnych tradycji, lecz poprzez przypadkowość działania podkreśla nieuchronność wzajemnych wpływów. „Podskórnie” Podlaska zadaje więc pytania o same tradycje kulinarne, ich ciągłe wzajemne przenikanie się oraz nasze wyobrażenia dotyczące „swojskości” i „obcości” kulinarnej.

Shameem Black zadawała pytanie o etyczny wymiar spożywania „obcego” jedzenia, pojmując kulinaria jako obszar pozwalający na asymilację tego, co obce¹⁰³. Jednocześnie zwraca uwagę, że aby to nastąpiło, muszą zostać spełnione określone warunki. Black analizuje przede wszystkim książki kucharskie w kontekście kategorii kosmopolityzmu, zadając pytanie, czy możliwe jest spotkanie z odmiennością bez chęci usunięcia jej, zniwelowania, wchłonięcia. Cytowany przez nią fragment wstępu do antologii *The World Is A Kitchen* jest przykładem optymistycznego spojrzenia na kulinaria jako przestrzeń kontaktu międzykulturowego: „gotowanie stało się uniwersalnym językiem, międzynarodowym językiem, który pozwala nam na komunikowanie, na rozwiązanie każdego wyzwania kulturowego – języka, zwyczaju czy wierzenia”¹⁰⁴.

W takim ujęciu cielesne doświadczenie ujmowane jest jako zuniwersalizowane, a jedzenie jako forma kontaktu, z pomocą której jesteśmy w stanie pokonać wszelkie bariery. Nie jest zasadnym w tym miejscu rozwodzenie się nad naiwnością i zagrożeniami związanymi z tego typu myśleniem. Ciekawsze wydaje się spojrzenie Black, która widząc naiwność takiego podejścia, stara się jednak dostrzec w nim pewną wartość. Autorka zauważa, że smakowanie odległych i egzotycznych kuchni lub nowych form „hybrydowego” gotowania wskazywane jest jako ujawniające upadek opisywanego przez nią etosu kosmopolitycznego. Dotyczy to przykładowo restauracji prowadzonych przez mniejszości etniczne, które mają serwować potrawy odbiegające od codziennego doświadczenia kulinarnego klientów, jednak nie mogą one być radykalnie odmienne. W efekcie mniejszość uzyskuje podrzędną rolę wynikającą z konieczności

¹⁰² A. Wieczorkiewicz, *Wstęp*, [w:] *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*, red. A. Wieczorkiewicz, U. Jarecka, Warszawa 2014, s. 9.

¹⁰³ S. Black, *Recipes for Cosmopolitanism: Cooking Across Borders in the South Asian Diaspora*, „Frontiers: a Journal of Women Studies” 2010, vol. 31, nr. 1.

¹⁰⁴ *Ibidem*, s. 3.

podporządkowania się obowiązującym smakom. W takiej perspektywie, jak twierdzi Black, konsumpcja staje się figurą kulinarnego imperializmu, w którym relacje pomiędzy jedzącym a „jedzonym” postrzegane są jako „replikujące asymetryczność sił społecznych w globalizującym się świecie”¹⁰⁵. Zauważa także, że globalizacja tradycji kulinarnych wywołuje również lęki dotyczące homogenizacji. Black wskazuje na fakt, że rozkoszowanie się odmiennością było niemalże automatycznie łączone z wyzyskiem, egzotyzacją, kolonializmem, a przyjemność ta traktowana z góry jako szkodliwa, gdyż wskazuje na zubożałe i imaginacyjne „przekraczanie granic”. Ujęcie to zbliżone jest do rozpoznań bell hooks, która zwracała uwagę na konieczność zachowywania i podkreślania odmienności (przede wszystkim rasowej) po to, aby następnie mogła ona zostać utowarowiona i skonsumowana¹⁰⁶. Kulinarium postrzegane są jako bezpieczna przestrzeń kontaktu, a przez to pozorna (oczywiście to bezpieczeństwo bywa podawane w wątpliwość, gdy osoba spotyka się z radykalnie odmienną kuchnią, która przykładowo narusza jej normy etyczne). Zjadanie potraw odmiennych nacji długo nie było postrzegane jako dające wgląd w odmienną kulturę. Jednak Black zadaje pytanie o to, czy ucieleśnione doświadczenie smakowania, dotykania, wąchania nowych potraw, społeczne więzi gościnności, konwersacje pomiędzy gotującymi, wymiana wiedzy kulinarnej nie mogą być postrzegane pozytywnie, a nie jako jedynie sfery pozorne i apriorycznie nieautentyczne. Na takie rozumienie sfery kulinariów wskazuje Uma Narayan:

gustowanie w jedzeniu Innych może być pomocne w przyczynieniu się do docenienia ich obecności we wspólnocie narodowej, pomimo ignorancji dotyczącej kulturowych kontekstów ich potraw – te przyjemności podniebienia zapewniają silniejsze więzi niż wiedza. Ryzykujemy zbyt dużym uprzywilejowaniem umysłu, jeśli zignorujemy różne sposoby, z pomocą których cielesne upodobanie może bardziej przyczynić się do uznania wartości niż intelektualne „rozumienie”¹⁰⁷.

Narayan być może posuwa się zbyt daleko, sytuując cielesne doświadczenie ponad rozumieniem. Czy wspomniana ignorancja dotycząca kulturowych kontekstów jedzenia rzeczywiście nie jest przeszkodą w docenieniu obecności Innego w przestrzeni społecznej ze względu na kulinaria? Wydaje się to wątpliwe, przede wszystkim w przypadku, gdy dana potrawa nie zostanie rozpoznana jako będąca elementem kultury danej społeczności.

¹⁰⁵ Ibidem.

¹⁰⁶ b. hooks, *Eating the Other: Desire and Resistance*, [w:] *Eating Culture*, red. R. Scapp, B. Seitz, New York 1998, ss. 181-200.

¹⁰⁷ U. Narayan, *Eating Cultures: Incorporation, Identity, and Indian Food*, „Social Identities” 1995, nr 1, s. 80, cyt. za: S. Black, *Recipes...*, op. cit., s. 6.

Pomimo pojawiających się zastrzeżeń, warto zwrócić uwagę na wskazany przez Narayan potencjał doświadczenia zmysłowego w tworzeniu wspólnoty. Rodzi się pytanie, czy otwartość na kuchnię Innego może być krokiem w kierunku szerzej rozumianej otwartości. Być może, jak sugerują Narayan i Black, nie powinniśmy zupełnie ignorować „potęgi stołu” oraz znaczenia, jakie może mieć kontakt z odmiennymi praktykami kulinarnymi. Black jest świadoma, że gotowanie potraw Innych nie prowadzi bezpośrednio do politycznej lub ekonomicznej zmiany, jednak jej zdaniem pozwala kształtować ich widzialność. Na podejściu wykorzystującym kuchnię jako medium zwiększające widzialność zasadza się zarówno praca Podlaskiej, jak i wspomniane działania Rakowitza.

Na znaczenie kulinariów i gościnności zwraca uwagę także Francis Maravillas w tekście dotyczącym współczesnej sztuki azjatyckiej¹⁰⁸. I chociaż pozornie analogia ta może wydawać się odległa, w swoim artykule autor porusza kwestię związków pomiędzy jedzeniem, gościnnością i sztuką, zadając pytanie o „etykę żywieniową” (*alimentary ethics*) jako istotną kategorię, której znaczenie wykracza poza działalność artystyczną. Podobnie jak Black, Maravillas stara się wykroczyć poza przyjęte kolonialne i postkolonialne narracje dotyczące „zjadania innego” w kierunku pytań o inne rozumienie kulinarnych spotkań.

Odwołuje się on do tekstów Derridy i Levinasa, aby wskazać na fakt, że multisensoryczne zjawisko jedzenia może uzyskać wymiar etyczny jako przestrzeń negocjacji relacji wobec Innych. Etyka i moralność postrzegane były w refleksji filozoficznej jako abstrakcyjne oraz odcieleśnione, jednak autor zwraca uwagę na złożoną strukturę moralną ucieleśnienia ugruntowanego w somatycznym zaangażowaniu z innymi, które jest zarówno zmysłowe, jak i afektywne. Podobnie więc jak Narayan, wydaje się on dostrzegać etyczny i emocjonalny potencjał jedzenia, zarówno jako medium znaczeń, jak i elementu budowania wspólnoty. Maravillas zwraca uwagę, że „etyka żywieniowa” wymaga rozszerzonego rozumienia zmysłów, które obejmuje „afektywne struktury przyjemności, intymności, wspólnotowości, jak i niepokoju, dyskomfortu i pogardy”¹⁰⁹. Negatywne reakcje, jak lęk, obrzydzenie, niepewność, są nieodłącznym elementem naszego kontaktu z Innymi, także gdy ten kontakt zapośredniczony jest poprzez kulinaria. Jak zauważa autor, etyka żywieniowa nakierowuje naszą uwagę na zmysłowe żądze i awersje, które poprzedzają oraz ustalają warunki dla naszych spotkań z Innością.

¹⁰⁸ F. Maravillas, *The Unexpected Guest: Food and Hospitality in Contemporary Asian Art*, [w:] *Contemporary Asian Art and Exhibitions: Connectivities and World-making*, red. M. Antoinette, C. Turner, Canberra 2014.

¹⁰⁹ *Ibidem*.

Etyka oparta na ekonomicznych gościnności komplikuje granicę pomiędzy ja i innym. (...) Co istotne, jako afektywna pedagogika spotkań z innymi, w świecie który zaburza, otwiera i przemienia częściowo nas samych, etyka żywieniowa jest kluczowym miejscem dla niepewnego tworzenia i odtwarzania świata w sztuce oraz poprzez nią¹¹⁰.

Praca Podlaskiej to w swej istocie działanie zaangażowane społecznie, nawet jeśli jej „zabawowy” i bezkonfliktowy charakter wydaje się niejako ukrywać wspomniane zaangażowanie. Podlaska używa kulinariów oraz lekkiej konwencji warsztatów kulinarnych, by zadać istotne pytania o zagadnienia społeczno-polityczne dotyczące migracji oraz społecznej obecności i nieobecności grup mniejszościowych.

Jedzenie może być postrzegane jako „wskaźnik” zmian kulturowych. Historycy jedzenia, śledząc migracje potraw, przypraw i technik gotowania, próbują odtwarzać wektory wzajemnych wpływów, kontakty międzykulturowe, migracje ludności. W takiej perspektywie jedzenie jawi się jako od wieków „globalne”, a lokalność okazuje się pewnym konstruktem. Wystarczy pomyśleć o ziemniakach postrzeganych w Polsce jako podstawa wielu dań i lokalny produkt, a przecież pojawiły się one w Europie w XVI wieku. W kontekście współczesnych procesów globalizacyjnych Sara Roncaglia zauważa, że są one zróżnicowane w zależności od konkretnych warunków społecznych, a jedzenie może wyrażać różnorodność form, które przybiera globalizacja w szczególności w powiązaniu z dynamiką międzynarodowego handlu na dużą skalę¹¹¹. Jeśli podejmiemy się próby „rozłożenia” na czynniki pierwsze dowolnej potrawy znajdującej się na talerzu, okaże się, że niemal każde danie ma w sobie złożoną historię wpływów, kontaktów, migracji. Opisując międzykulturowe spotkania kulinarne, Roncaglia wskazywała na trzy główne reakcje: opór (*resistance*), który może być wyrażony poprzez odrzucenie, ograniczenie użycia produktów zagranicznych; hybrydyzację (*hybridism*) rozumianą jako system, w którym różnice kulturowe stale się przenikają, tworząc nowe tradycje kulinarne; lub zawłaszczenie (*appropriation*) określające zdolność danej kultury do wchłaniania zewnętrznych wpływów i przetwarzania ich w ten sposób, że stają się częścią jej historii. Gdyby zaczęły funkcjonować jako rzeczywista potrawa, *Sajgonki po warszawsku* mogłyby być postrzegane jako przykład hybrydyzmu, natomiast zawłaszczenie miałoby miejsce, gdyby wraz z upływem czasu uznano je za danie typowo polskie. Oczywiście taka sytuacja wydaje się nierealna, czego artystka jest w pełni świadoma. Richard Wilk dokonał typologii sposobów,

¹¹⁰ Ibidem, s. 178.

¹¹¹ S. Roncaglia, *Feeding the City: Work and Food Culutre of the Mumbai Dabbwalas*, Cambridge 2013, s. 121–122.

w jakie mieszają się składniki pochodzące z różnych przepisów, gdy stykają się odmienne kultury. W ramach możliwych interakcji wymienia: mieszanie (*blending*), wtopienie (*submersion*), substytucję (*substitution*), opakowanie i nadziewanie (*wrapping and stuffing*), kondensację (*compression*), alternację i zmianę rangi (*alternation and promotion*)¹¹². Mieszanie to sytuacja, w której składniki, metody i techniki są łączone, aby otrzymać nowe kombinacje. Wtopienie dotyczy sytuacji, w której dany składnik jest „zanurzony” i wchłonięty do tego stopnia, że znika w połączeniu z innymi, tak, że jego smak przestaje być rozpoznawalny. Substytucja określa technikę, w której dany składnik z przepisu jest zastępowany poprzez nowy, lokalny komponent. W efekcie nawet, gdy oryginalne składniki nie są dostępne, potrawa może być w pewnym stopniu odtworzona. Opakowanie i nadziewanie natomiast to działania, w wyniku którego lokalny składnik zostaje wprowadzony do nieznannej potrawy, w związku z czym ostateczna potrawa jest identyfikowana poprzez „osobisty” smak (przykładem mogą być burgery z krupniokiem). Kondensacja określa sytuację, w której jedna konkretna potrawa zostaje wybrana jako ikoniczna dla całej społeczności, a odmienne smaki charakterystyczne dla niej ulegają uproszczeniu. Ostatecznie alternacja i zmiana rangi odnoszą się do sytuacji, w której nieznanne potrawy zaczynają być podawane w sposób, który odbiega od oryginalnego kontekstu. Jak zauważa Wilk, dotyczy to przykładowo sytuacji, w których danie główne jest podawane jako przekąska. Wspomniane przez Wilka strategie uwidaczniają wielość i różnorodność możliwych kulturowo-kulinarnych interakcji. Autor problematyzuje tym samym zagadnienie globalizacji i lokalności, wskazując, że nie jest to jednorodny proces. Na kategorie, które opisuje Wilk, możemy spojrzeć jak na różne sposoby radzenia sobie z Innością. W tym jednak przypadku odnoszone są one do kulinariów. Roncaglia postrzegала kulinaria jako jeden z wielu „przepływów”, o których pisał Arjun Appadurai¹¹³, pozwalających na interpretację współczesnego, globalnego krajobrazu. Do wymienianych przez antropologa pięciu wymiarów, tzw. etnoobrazów, ideobrazów, mediaobrazów, technoobrazów i finansobrazów, autorka proponuje dodać *foodscape*, czyli jedzeniobraz¹¹⁴. W tym kontekście zwraca uwagę na fakt, że jedzenie w pewnym stopniu odrywa się od swojej „terytorialności” i wartości przypisywanych mu na poziomie lokalnym. Roncaglia zwraca uwagę na fakt, że niekoniecznie prowadzi to do kulturowej

¹¹² R. Wilk, *Home Cooking in the Global Village: Caribbean Food from Buccaneers to Ecotourists*, Oxford 2006, cyt. za: S. Roncaglia, *Feeding...* op. cit., s. 122.

¹¹³ Zob. A. Appadurai, *Nowoczesność bez granic. Kulturowe wymiary globalizacji*, tłum., Z. Pucek, Kraków 2005.

¹¹⁴ S. Roncaglia, *Feeding...*, s. 144.

homogenizacji, gdyż wraz z przeniesieniem „materiału” kulturowego z jednego miejsca w drugie, jest on przepracowywany w zgodzie z ideami i wyobrażeniami społeczności lokalnych. Autorka zwraca także uwagę na dwuaspektowość wspomnianego „przepływu”, gdyż jedzenie jest związane zarówno z przepływem materialnym (składniki i surowe materiały wykorzystywane w przygotowaniu posiłków), jak i niematerialnym (poczucie tożsamości, nostalgia wywołane przez jedzenie)¹¹⁵. Jednocześnie w kontekście jedzeniobrazów, autorka zwraca uwagę na problemy dotyczące próby zachowywania kuchni lokalnych czy kwestię autentyczności kuchni.

Na marginesie *Sajgonek po warszawsku* pojawia się pytanie o mieszanie się i przenikanie, które uwidacznia się na talerzu, a jednocześnie jest znakiem szerszego zjawiska mieszania się osób, historii, tradycji. Poprzez nieistniejące *Sajgonki po warszawsku* artystka zadaje pytanie o stopień asymilacji: mamy bowiem świadomość, że aby takie danie zaistniało, kuchnia mniejszości wietnamskiej (i być może pośrednio sama mniejszość) musiałaby być wyraźnie zakorzeniona w przestrzeni społecznej stolicy. Za pomocą pożywienia obecność Innego w przestrzeni miejskiej zostaje zaznaczona, wpływając na lokalne praktyki kulinarne. Staje się to także powodem uprzedzeń i niechęci, co widoczne jest przykładowo w zawołaniu „Kupując kebaba osiedlasz Araba”, w którym konsumowanie obcej kuchni zostaje bezpośrednio utożsamione z akceptacją obecności danej mniejszości w przestrzeni społecznej. Działanie Podlaskiej wpisuje się więc w przywołane przeze mnie dyskusje dotyczące problematyki obcości i kulinariów. Podobnie jak w przypadku przywołanych teoretyków, artystka widzi w spożywaniu kulinariów Innego nie tylko zagrożenie wynikające z egzotyzyacji i konsumpcji, ale także potencjalną przestrzeń spotkania i wzajemnego poznawania się.

Wydaje się, że rysem łączącym poszczególne realizacje Podlaskiej związane z jedzeniem jest pewna lekkość i ich zabawowy charakter. Artystka traktuje sztukę i kulinaria jako przestrzeń przyjaznego współprzebywania.

Aleatoryczny charakter miała także jadalna instalacja zrealizowana podczas wystawy w Austriackim Forum Kultury w Warszawie zatytułowana *Kwestia smaku* (2013). Podlaska wykorzystwała w niej swoją ulubioną formę jedzenia – galaretki. Jej zamiłowanie do tej formy kulinarnej wynika zarówno z jej walorów estetycznych, jak i smakowych. W przypadku *Sajgonek po warszawsku* widoczne było, że artystka ma zamiłowanie do półprzezroczystych produktów, które ujawniają swą zawartość. Transparentność galaretek,

¹¹⁵ Ibidem, s. 145.

fakt, że uwidaczniają, to, co skrywają we wnętrzu, jest dla niej istotnym aspektem estetycznym. Z drugiej strony fascynuje ją fakt ich różnorodności, wszak mogą być podawane na słono czy słodko, w wersji mięsnej, z owocami bądź warzywne. Na wernisaż Podlaska przygotowała 94 różne galarety „słodkie i pikantne, ładne i odstręczające, z użyciem produktów, które nie kojarzą się z galaretką – typu mleko czy alkohol”¹¹⁶. Galarety były wyłożone na stole z pałeczkami i ponumerowane. Każda z osób chcących wziąć udział w akcji losowała numer, a następnie miała za zadanie zjeść wylosowaną galaretę z pomocą pałeczek. Była to dodatkowa trudność, która podkreślała ludyczny charakter całego wydarzenia. Artystka występuje przeciwko powtarzaniu wobec dzieci sformułowaniu, że nie należy bawić się jedzeniem. Wręcz przeciwnie, zachęca do tego, żeby traktować jedzenie jako zabawę w różnych wymiarach: formy podania, sposobu spożywania czy łączenia smaków. Podobnie jak *Sajgonki po warszawsku*, *Kwestia smaku* miała charakter eksperymentu zachęcającego do próbowania nowych, nieznanych smaków, konfrontowania się w obszarze kulinariów z tym, co obce, dziwne lub wręcz obrzydliwe. Podlaska zachęca do przekroczenia granic wyznaczonych przez kulturę, wychowanie oraz własne preferencje kulinarne. Niejednokrotnie, biorąc galaretkę w pałeczki, uczestnicy akcji nie byli do końca pewni, jak będzie smakować. Niektóre składniki były trudne do rozpoznania lub nieznanne, jak przykładowo popularna w Chinach i Azji południowo-wschodniej galaretka z rośliny *Mesona chinensis* (tzw. *grass jelly*). Pomimo ludycznego charakteru, instalacja Podlaskiej miała więc w sobie także element niepokoju. Był to moment zawahania dotyczący tego, czy wziąć do ust nieznaną substancję. Odkrywanie nowych obszarów smakowych powiązane jest zawsze z pewną dozą ryzyka. O mechanizmie tym pisała Maria Isabel Miranda w kontekście pamięci smakowej:

Zazwyczaj jedzenie o nieznanym smaku i/lub zapachu jest konsumowane w zdecydowanie mniejszych ilościach, jednak po kilkakrotnym zetknięciu się z nim pokarm zostaje oswojony i uznany za bezpieczny, a jego konsumpcja wzrasta¹¹⁷.

Nowy smak musi najpierw zostać oswojony. Nieznane danie najpierw poddajemy testowi olfaktorycznemu, dopiero po powąchaniu decydujemy się spróbować. Najpierw niepewnie, dopiero z czasem z większą śmiałością. Te wszystkie środki ostrożności uwidaczniają, że jedzenie to nie tylko przyjemność, ale także śmiertelne niebezpieczeństwo. Każdy akt

¹¹⁶ Wywiad z artystką przeprowadzony dnia 08.07.2017, nagranie w archiwum autorki.

¹¹⁷ M.I. Miranda, *Taste and Odor Recognition Memory: the Emotional Flavor of Life*, „Reviews in Neuroscience” 2012, 23 (5–6), s. 483.

jedzenia jest potencjalnie niebezpieczny – nawet, gdy jemy znaną i lubianą potrawę. Nie zawsze jesteśmy w stanie skontrolować pochodzenie i jakość wszystkich produktów. W szczególności zaś, gdy jesteśmy karmieni przez drugiego człowieka. O takiej sytuacji opowiadała akcja *Uczta dla dwojga* (2014).

Wiele działań Podlaskiej ma charakter efemerycznych, jednorazowych akcji. Tak było także w przypadku *Uczty dla dwojga*, która towarzyszyła wystawie Jerzego Beresia i Marii Pinińskiej-Bereś w Galerii Monopol w Warszawie [il. 7, 8]. W trakcie akcji widzowie byli losowo dobierani w pary, następnie jedna z osób związywała drugiej ręce i karmiła ją. Do wyboru miała pudełka, których zawartość nie była im znana. W każdym z nich znajdowały się dwa pokarmy: jeden „piękny, drogi i ekskluzywny, a drugi obrzydliwy, tani, nieciekawym”¹¹⁸. Każda z karmiących osób musiała podjąć decyzję, co ofiaruje drugiej, a co zje sama. Przygotowane pokarmy w ciekawy sposób korespondowały z twórczością oraz życiem artystów eksponowanych na wystawie. Wizualnie wyraźnie nawiązywały one do estetyki ich dzieł.

Uczta dla dwojga to przede wszystkim opowieść o relacjach, zarówno tych, które łączyły małżeństwo artystów, jak i tych, które wytwarzały się w trakcie akcji. Były to relacje opiekuńczości, ale także zależności i dominacji. Osoba ze związanymi dłońmi była poddana i zależna od woli drugiego człowieka. W ciekawy sposób uwypuklało to dwuznaczność tkwiącą w samym akcie karmienia. Działanie, które jest synonimem opieki, może jednocześnie wytwarzać niesymetryczne relacje. Im bardziej osoba karmiona jest zależna od karmiącej, tym bardziej widoczne są te dysproporcje. Karmienie jest więc także relacją władzy: może służyć do uzyskiwania podległości, a nawet całkowitego uzależnienia od siebie drugiego człowieka. W przypadku *Uczty dla dwojga* aspekt ubezwłasnowolnienia, zależności, ale także zaufania, jest szczególnie silnie podkreślony. W związku z tym, że jedna z osób ma związane ręce, karmienie przyjmuje tutaj bardzo bezpośredni wymiar. Sposób karmienia, w którym podajemy pokarm bezpośrednio do ust drugiej osoby, jest zarezerwowany dla bardzo bliskich relacji: jest związany z fizycznym kontaktem, przekroczeniem bezpiecznej bariery dystansu. Fakt, że karmionymi i karmiącymi były nieznające się osoby, wymuszał na nich przełamanie bezpiecznego zdystansowania. Kluczowy był także aspekt wyboru – o ile w przypadku osób najbliższych ofiarowywanie im lepszych elementów posiłku jest wyrazem troski, bliskości, a nawet miłości, o tyle pojawia się pytanie, jak zachować się w stosunku do obcej osoby. Artystkę najbardziej

¹¹⁸ Materiały i opisy pozyskane od artystki.

interesowało to właśnie zagadnienie: czy nie posiadając zobligowania w postaci relacji, emocji wobec drugiej osoby, zdecydujemy się mimo tego zaopiekować się nią i oddać jej to, co smaczne, nieapetyczny składnik zostawiając dla siebie? Obok opiekuńczości i troski pojawia się więc także zagadnienie egoizmu. Podlaska wspomina, że interesował ją moment zawahania, zastanowienia się, niepewności¹¹⁹. Akcja ponownie miała charakter zabawy, jednak ujawnia się w niej istotny moment etyczny zawarty w akcie karmienia. Uwidacznia ona także złożoną sieć relacji i emocji, jaką konstytuuje ów akt – bliskość, zniewolenie, zależność, poddanie, opieka czy władza to tylko niektóre z nich.

Inspiracją do powstania idei akcji była relacja pomiędzy artystami prezentowanymi na wystawie. Już sam tytuł akcji nawiązuje do dzieła Pinińskiej-Bereś *Stół II – uczta* (1968), ciekawego, wczesnego przykładu podjęcia tematu „kobiety do zjedzenia”. Ciało kobiety jest tutaj niemalże zrosnięte ze stołem, jakby było jego częścią składową. Można odnieść to do obecnego w kulturze połączenia pomiędzy kobietą a karmieniem. Z drugiej strony można także odczytać ten obiekt jako wypowiedź o kobiecie przeznaczonej do skonsumowania. Na drewnianej desce narysowane zostały roześmiana żeńska twarz oraz noga. Druga noga postaci wykonana była z gipsu i wystawała poza płaszczyznę deski, na której znajdowało się także małe płótno-obrus. Przyczepione do niego były sztuczce, a nad nimi dwie piersi, także odlane z gipsu. W *Stole II – uczcie* powraca ważny dla artystki motyw skrajnego uprzedmiotowienia i zniewolenia ciała kobiety. Twarz narysowanej postaci wykrzywia się w błazeńskim, niemalże głupkowskim uśmiechu, tak jakby sytuacja bycia obiektem przeznaczonym do zjedzenia sprawiała jej radość. Artystka wydaje się sygnalizować sytuację kobiet, a jednocześnie jej bezrefleksyjną akceptację. Podlaska zainspirowała się dysproporcją w ocenie dzieł obu artystów – Pinińska-Bereś długo żyła w cieniu męża, jej twórczość była o wiele mniej znana i ceniona. Obecnie jednak, wraz z dostrzeżeniem profeministycznego, pionierskiego wymiaru jej prac, są one obiektem wzmożonego zainteresowania. Prace artystów bardzo rzadko są wystawiane razem. Zestawienie ich ze sobą uwypukla tkwiące pomiędzy nimi różnice, które stały się inspiracją dla *Uczty dla dwojga*.

Poszczególne składniki przygotowanej uczty korespondowały estetycznie z twórczością artystów. Potrawy Beresia były zgrzebne, proste, surowe, niemalże postne, zgodnie z estetyką jego *Zwidów* i manifestacji. Niejednokrotnie były one też nieapetyczne, a nawet obrzydliwe. Wydaje się, że jest to związane z negatywną oceną Beresia przez

¹¹⁹ Wywiad z artystką przeprowadzony dnia 08.07.2017, nagranie w archiwum autorki.

artystkę – nie tyle na płaszczyźnie artystycznej, co egzystencjalnej. Po stronie Pinińskiej-Bereś były natomiast składniki zaskakujące, nierzadko egzotyczne, których delikatny, różowy kolor korespondował z materią i barwą tworzonych przez nią obiektów. Przykładowo, po stronie Beresia znajdowała się wysuszona ryba, natomiast po stronie Pinińskiej-Bereś smoczy owoc. Wydaje się to bardzo trafną metaforą – kobieta-artystka jako egzotyczny owoc, coś zaskakującego, niecodziennego. We wspomnieniach Pinińskiej-Bereś często powracał rodzaj rozgoryczenia związany z faktem, że jej twórczość nie jest traktowana poważnie. Nie była zapraszana do „poważnych” rozmów o sztuce, które w jej domu prowadzili wyłącznie mężczyźni¹²⁰. Artystka wspomina także, że forma jej rzeźb była częściowo wymuszona przez trudne warunki mieszkaniowe: większość miejsca zajmowały obiekty jej męża, w związku z tym zdecydowała się na tworzenie w miękkich materiałach. Jednym z obiektów, które stworzyła, był cykl *Egzystencjariów* – różowych, obłych obiektów zamkniętych w szklanych akwariach. Artystka wspominała, że czuła się właśnie jak uwięzione egzotyczne zwierzę. Sama siebie postrzegała jako nietypowe zjawisko, niewpisujące się w zdominowane przez mężczyzn środowisko artystyczne. W przypadku *Ucztę dla dwojga* egzotyczny smoczy owoc może być potraktowany jako metaforyczne wyrażenie sytuacji artystki. Trudne relacje pary artystów były więc częściowo inspiracją do stworzenia tej akcji. Podobnie jak pomiędzy artystami, pojawiają się tu kwestie zależności, władzy i dominacji. Produkty spożywcze służą w tym przypadku jako metafory opisujące twórczość i życie obojga twórców. Zestawienia pokazują, że po stronie Beresia znajdowały się pokarmy „nieapetyczne”, natomiast po stronie Pinińskiej-Bereś – słodkie i/lub przyjemne (można się zastanowić, czy nie jest to przykład stereotypowego powiązania kobiety ze słodyczą). Przykładowe zestawienia to „salceson i słodka galaretka; różowy chleb i spalony tost; różowe jajka marynowane w soku z buraka i wietnamskie jajka z zarodkiem kaczki; kurza stopka i beza; rybia głowa i krewetka”¹²¹. Artystka pokazuje także odmienny wymiar karmienia: wbrew pozorom, nie jest to działanie zawsze mające na względzie dobro drugiej osoby. Można bowiem celowo karmić tym, co niezdrowe, szkodliwe, niesmaczne. Karmienie można rozumieć tutaj jako metaforę relacji w ogóle, jako to, co wnosi się w związek. W tym przypadku wymusza ono ofiarę, jest związane z wyrzeczeniem, poświęceniem. Świadome oferowanie tego, co niesmaczne, jest tożsame z niechęcią nawiązania więzi oraz utratą zaufania. Z premedytacją podać niesmaczną potrawę dla przybyłych gości to obrazić ich i okazać wrogość. Zgoda na bycie karmionym przez drugą

¹²⁰ Zob. E. Tatar, *O produkowaniu przestrzeni*, [w:] *3 kobiety*, red. E. Toniak, Warszawa 2011, s. 15.

¹²¹ Materiały i opisy pozyskane od artystki.

osobę jest zawsze wyrazem zaufania, że ta osoba nas nie skrzywdzi, że to, co poda, nie będzie trujące lub szkodliwe. Owo zaufanie stanowi fundament gościnności, bycia u obcego w domu, a także przyjmowania obcych u siebie. Oczywiście pozostaje jeszcze jedna kwestia: czy pozostawiając dla siebie nieprzyjemny składnik, osoba zdecyduje się go zjeść, przyjmując konsekwencję swej decyzji?

Artystka wspomina, że jedynie w nielicznych przypadkach zdarzało się, że osoba karmiąca zostawiła dla siebie smakołyk, pozostawiając drugiej to, co nieprzyjemne¹²². Najbardziej nietypowym składnikiem *Uczty dla dwojga* były jajka z zarodkiem kaczkki – właściwie nikt nie zdecydował się ich spróbować. *Balut* to tradycyjna potrawa spożywana w Wietnamie, ale także w Kambodży, Laosie, na Filipinach. Jest to przeważnie jajko kacze z około 21-dniowym zarodkiem. Spożywa się je gotowane, w całości, wraz z dziobem i kośćmi. Zarodek jest już wyraźnie uformowany, co w uczestnikach akcji wywoływało na tyle silne obrzydzenie, że nikt nie chciał podjąć się zjedzenia go. Może wydawać się to zaskakujące: skoro w kulturze polskiej zjada się zarówno jajka, jak i mięso, to zjedzenie potrawy jajeczno-mięsnej nie powinno być źródłem tak silnego wstrętu. Jednak zupełnie nieznaną formą podania oraz fakt, że trudno zaklasyfikować tę potrawę – czy to jeszcze jajko, czy już drób – powoduje, że spróbowanie jej wymaga przełamania tabu kulinarnego oraz własnej granicy obrzydzenia. Ponownie, umieszczenie tej potrawy po stronie Beresia związane było z (być może zbyt jednoznaczną) negatywną oceną postawy artysty przez Podlaską.

Uczta dla dwojga miała charakter eksperymentu, w którym testowane były relacje i zachowania w obliczu nietypowej sytuacji. Dzięki koncepcyjnym i artystycznym zabiegom Podlaskiej wszystkie aspekty wydawałoby się prostej czynności karmienia zostały spopularyzowane. Uwypuklony został także jej niejednoznaczny charakter. *Uczta dla dwojga* stawia pytania o etykę karmienia i charakter wytwarzanych poprzez nie relacji. Podlaska ujawnia tkwiącą w samej istocie gestu karmienia ambiwalencję, a właściwie cały szereg przeciwnych znaczeń: zależności i wspólnoty, władzy i poddania się, opiekuńczości i dominacji. Tym samym uwidacznia, że w samym centrum problematyki związanej z jedzeniem tkwi zagadnienie władzy i podległości. Widoczne jest to przede wszystkim w kontekście relacji pomiędzy rodzicami a dzieckiem, ale także w perspektywie rozmaitych dyskursów (medycznych, prozdrowotnych, ekonomicznych itd.) określających co powinniśmy jeść, w jakiej ilości, w jaki sposób.

¹²² Wywiad z artystką przeprowadzony dnia 08.07.2017, nagranie w archiwum autorki

Wspólnota, która jest w jakiś sposób tworzona wokół jedzenia, dotyczy nie tylko spożywania go razem. Wynika ona także ze sposobów przyrządzania oraz utrwalonych tradycji. Zróżnicowanie w ich obrębie widoczne jest na kilku poziomach: narodowym, lokalnym, a także w mikroskali domowej. W tej ostatniej także pojawiają się różnice: poszczególne tradycje rodzinne mogą się różnić, nadając indywidualny rys danej potrawie. Oralny przekaz był niegdyś kluczowym elementem przekazywania tradycji kulinarnej. Opierał się na bezpośrednim kontakcie, instruowaniu i przekazywaniu wiedzy. Podczas rezydencji artystycznej na Sycylii Podlaska zrealizowała projekt *Call your mama for dolce* (2016). Punktem wyjścia dla tego projektu była obserwacja dotycząca sposobów przekazywania wiedzy pomiędzy pokoleniami, w szczególności wiedzy kulinarnej. W trakcie akcji artystka spacerowała ulicami niewielkiej miejscowości Palazzolo Acreide i oferowała przechodniom wykonane przez siebie galaretki. W zamian jednak musieli podać jakiś przepis na deser, co więcej, musieli zadzwonić do swojej matki i poprosić ją o podanie go.

Tradycyjny, ustny model przekazu wiedzy kulinarnej coraz rzadziej jest obecny. Wspólne gotowanie z matką lub babcią było istotnym elementem wychowania i domowej edukacji. Dziecko najpierw podpatrywało czynności wykonywane w kuchni przez dorosłych, a następnie stopniowo było angażowane w działanie. David Sutton pisał w tej perspektywie o cielesnym uczestnictwie w codziennych czynnościach, które

uczy rozpoznawać i sytuować elementy sensoryczne, realizować wiele czynności, na przykład siekanie czy mieszanie, używać języka i nosa jako „narzędzi” kontrolujących postępy w gotowaniu, a także nieustannie oceniać i korygować, co stanowi nieodłączne składowe umiejętności gotowania¹²³.

Wspomniane cielesne uczestnictwo przekłada się na somatyczną pamięć. Ciało pamięta gesty, ruchy i smaki. Domowa edukacja kulinarna opiera się w dużej mierze na ucieleśnionej pamięci. Międzypokoleniowy przekaz tradycji kulinarnych jest wielowymiarowy – to sposoby pieczenia, gotowania, kiszenia, wiedza o składnikach, rozpoznawaniu ich świeżości i przydatności do spożycia. To także wiedza dotycząca przypraw, technik, narzędzi. Lucy

¹²³ D. Sutton, *Cooking Skill, the Senses, and Memory: the Fate of Practical Knowledge*, [w:] *Sensible Object: Colonialism, Museum and Material Culture*, Oxford, New York 2006, s. 92, cyt za: K. Wala, K. Pietrowiak, *Wytwarzanie smaku. Propozycja podejścia generatywnego*, „Czas Kultury” 2013, nr 5, s. 10.

Giard w tym kontekście opisywała całe sekwencje gestów związanych z jedzeniem, które kiedyś były podpatrywane u matek i babć, a obecnie okazują się zbędne¹²⁴.

Każda gospodyni przekazywała dalej wiedzę, którą także nabyła od swojej matki, ale generowała również wiedzę własną. Była zasobem różnego typu małych działań, „sposobików” udoskonalających pracę w domu i w kuchni. To specyficzna, jednostkowa wiedza oparta na własnej obserwacji i doświadczeniu, często uzyskiwana metodą prób i błędów.

„Matriarchat domowy” związany był także z dystrybucją wiedzy. Kobieta posiadała wiedzę dotyczącą składników i sposobów ich przyrządzania, co było źródłem jej autorytetu. Znała dobrze topografię kuchni, tylko ona wiedziała co gdzie się znajduje. Carole Counihan wskazywała na ambiwalencję związaną ze współczesnymi przemianami i zanikiem roli kobiet w zapewnianiu oraz dostarczaniu pokarmów dla domowników¹²⁵. Uzyskanie władzy w innych polach (praca zawodowa, własne zarobki) powoduje, że kobiety tracą władzę związaną z przestrzenią domową i kuchenną. Zdaniem Counihan prowadzi to do konfliktów tożsamościowych, gdyż pracujące kobiety niejednokrotnie czują, że nie są w stanie sprostać standardom wyznaczonym przez swoje matki.

Podlaska zauważa, że wraz ze wzrostem znaczenia Internetu jako przestrzeni uzyskiwania wiedzy coraz mniej osób w pierwszej chwili wątpliwości dotyczącej przyrządzania posiłku pyta o radę matkę lub babcię. Wspólnota związana z jedzeniem oparta jest także na wiedzy, która przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Artystka odwołuje się do wspomnianego przekazu ustnego, ponownie zwracając uwagę na więzi wytwarzane poprzez jedzenie – w tym przypadku przede wszystkim rodzinne. Telefon do matki jest gestem uznania jej autorytetu. To gest przedłożenia jej ponad inne źródła wiedzy, okazanie szacunku, a nawet powrót do przeszłości i dzieciństwa, kiedy to autorytet ten nie był podważany. Trudność w wykonaniu tego typu gestu może być związana z tym, że jest wyrazem podległości i zależności. W oczach niektórych może być nawet odbierany jako wyraz niesamodzielności lub porażki. Podlaska jednak zachęca do wykonania tego gestu, który – jak pokazuje film nagrany w trakcie akcji – staje się źródłem radości. Artystka w swych akcjach często ingeruje w tkankę codzienności. Niemal zawsze interesuje ją skala

¹²⁴ Zob. L. Giard, *Gotować*, [w:] *Wynaleźć codzienność 2. Mieszkać, gotować*, M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, tłum. K. Thiel-Jańczuk, Kraków 2011.

¹²⁵ C. Counihan, *Female identity, food and power in contemporary Florence*, „Anthropological Quarterly” 1988, vol. 61, nr 2, s. 58.

mikro – to, co jest najbardziej niepozorne i efemeryczne. Drobnie gesty, wyrwane z codzienności, okazują się znaczące.

Dla Podlaskiej sztuka służy przede wszystkim wytwarzaniu pola kontaktu. W tle tej realizacji pojawia się także refleksja dotycząca wpływu technologii na więzi rodzinne. Z jednej strony wpływa ona na ich rozluźnienie, co związane jest z faktem utraty przez matki pozycji głównego źródła wiedzy (nie tylko kulinarnej) na rzecz Internetu, a z drugiej nowe technologie mogą przyczyniać się do ich podtrzymywania nawet przy dużej odległości dzielącej członków rodziny.

Kolejnym wspólnotowym wymiarem jedzenia jest to, że staje się ono tematem konwersacji. Wiele codziennych i niecodziennych rozmów dotyczy jedzenia, wymieniania się opiniami, przepisami, miejscami, gdzie warto zjeść. Godziny i dni spędzamy rozmawiając o jedzeniu lub podczas jedzenia. W przypadku opisywanego działania pożywienie traktowane jest jako pretekst do rozpoczęcia konwersacji. Istotne jest w tym kontekście zwrócenie uwagi na fakt, że rozpoczęta prośbą o przepis rozmowa nigdy się na nim nie kończyła.

Na podstawie zebranych przepisów artystka przygotowała ucztę. W każdej recepturze zmieniała jednak pewien element. Podlaska wspomina, że miała świadomość tego, iż nie sprosta oczekiwaniom Włochów i w związku z tym celowo popełniła błędy¹²⁶. Podczas uczy przy każdym z deserów odbiorcy mogli zapisywać swoje uwagi, wskazując, co ich zdaniem jest niewłaściwie wykonane. Popełniane przez artystkę błędy były rodzajem asekuracji przed krytyką Włochów, która jej zdaniem i tak by nastąpiła. W efekcie sama wytworzyła przestrzeń i sposobność, aby goście mogli ją wyrazić. Związane jest to z największą tajemnicą gotowania – nawet najściślej trzymanie się przepisu nie gwarantuje sukcesu. Artystka miała świadomość, że tiramisu zrobione przez nią nigdy nie będzie tak smaczne, jak to zrobione przez włoską matkę. Nawet najwierniej odtworzonej potrawie będzie czegoś brakowało. Dwie osoby mogą wykonywać danie dokładnie według tego samego przepisu, a jednak smakować będzie ono inaczej. Podlaska jest świadoma, że nie jest w stanie dorównać zmitologizowanemu smakowi „jak u mamy”, więc przybiera pokorną pozę ucznia, co jest także gestem otwartości. Trudno jest określić ten tajemniczy składnik, który powoduje, że ta sama potrawa smakuje inaczej wykonana przez inną osobę. Każda, nawet najdrobniejsza czynność może mieć wpływ na ostateczny smak, pulchność, soczystość potrawy. Wiedza dotycząca przyrządzania może być przekazywana (zarówno

¹²⁶ Wywiad z artystką przeprowadzony dnia 08.07.2017, nagranie w archiwum autorki.

ustnie, jak i poprzez pokazywanie, naśladowanie gestów), jednak zawsze jest niepełna, zawsze jest w niej brakujący element. *Je ne sais quoi*, które w estetyce było wyrazem kapitulacji wobec niemożności określenia tego, co czyni daną rzecz piękną. *Je ne sais quoi* wyraża to, co nieuchwytnie, owo specyficzne „coś”, sprawiające, że dana rzecz jest wyjątkowa, a niesprowadzające się do opisu jej poszczególnych części składowych. W perspektywie kulinarnej *je ne sais quoi* to nieumiejętność określenia tego, dlaczego żadne pierogi nigdy nie będą smakować tak samo jak przyrządzone przez matkę. To smak, który nigdy nie jest sprowadzalny do sumy swych składników. Każdy (gotujący) człowiek jest więc w pewien sposób nośnikiem kulinarnej indywidualności, wyjątkowych smaków, które zginą wraz z nim. Wśród jego bliskich zostaje jedynie tęsknota za utraconymi smakami, które już nigdy nie powrócą. Dlatego też odnalezienie smaku podobnego lub chociaż zbliżonego jest szczególnie silnym przeżyciem.

Poprzez umożliwienie wyrażenia bezpośredniej krytyki Podlaska zadaje niejako również pytanie o to, jakie są wyobrażenia dotyczące wyglądu i smaku danej potrawy. Jaka jest jej „kanoniczna” postać uznana w danej społeczności, jakie odstępstwa od kanonu są dozwolone. To pytanie o to, gdzie kończy się granica wolności kulinarnej, na ile można eksperymentować z daną potrawą, wciąż zachowując jej istotę. Poprzez wskazywanie błędów Włosi pośrednio mówili więc o wyuczonych i tradycyjnych wyobrażeniach dotyczących tego, jak przykładowo powinno być przygotowane tiramisu. Po raz kolejny Podlaska udowadnia więc wspólnotowy wymiar kuchni, obecny także w naszych oczekiwaniach i wyobrażeniach dotyczących danej potrawy.

W pracy *Call your mama for dolce* artystka inicjuje dyskusję dotyczącą pojęcia autentyczności kuchni. Pozwalając na krytykę i dzielenie się uwagami, celowo dopuszczając się błędów, bada granice akceptowalnych odstępstw. Problem ten w kontekście internetowych forów kulinarnych opisywała Agata Bachórz¹²⁷. Autorka zwracała uwagę na niezwykle obszerne (i w gruncie rzeczy nierozwiązywalne) dyskusje dotyczące autentyczności danej potrawy, które prowadziły niejednokrotnie do zaciętych sporów. Autentyczność danego przepisu podlegała negocjowaniu, uwidaczniając tym samym ugruntowane kulturowo wyobrażenia dotyczące danego posiłku. W internetowych narracjach potępiana była zbytnia dowolność w stosowaniu nazw („to nie jest *risotto*”), jak i zbytnie eksperymentowanie i odbieganie od „kanonicznej” formy danej potrawy. Owe niekończące się dyskusje jedynie uwidaczniają, że „kanoniczność” jest trudna do

¹²⁷ Zob. A. Bachórz, *Jedzenie „prawdziwe” i „nieprawdziwe”? Kategoria autentyczności w internetowym dyskursie kulinarnym*, [w:] *Terytoria smaku...*, op. cit., ss. 293–319.

uchwycenia i sytuuje się przede wszystkim w sferze wyobrażeń. Ostateczny kształt danej potrawy ulega wszak indywidualnym oraz lokalnym modyfikacjom; pojawia się więc pytanie, kto powinien ustalić jej jedyną słuszną formę. Wydaje się, że możemy raczej mówić o pewnym spektrum możliwych modyfikacji, a przekroczenie cienkiej granicy powoduje, że dana potrawa staje się inną. W związku z tym pojawiają się także kategorie „prawdziwości” bądź „nieprawdziwości” danej potrawy. Określenia te mogą dotyczyć przykładowo użytych produktów, korzystania z przetworzonych składników, nietrzymania się kulturowej i lokalnej specyfiki czy też przekroczenia wspomnianych granic konstytuujących daną potrawę. Autentyczność to także wierność tradycji, jakkolwiek oba pojęcia nastroczają wielu problemów definicyjnych. Jak zauważała Bachórz, w rozumieniu wypowiadających się na forach potrawy autentyczne to takie, które zostały przygotowane według zasad postrzeganych jako obiektywne – dotyczy to wykorzystanych składników, zachowania stosownych wymogów i odpowiednich warunków. Autorka zauważa, że tak rozumiana autentyczność znacznie ogranicza spontaniczność, a gotowanie zostaje sprowadzone do jak najściślejszego stosowania się do instrukcji. W kontekście działania Podlaskiej ciekawy jest wątek tradycji i autentyczności, który – jak wskazuje Bachórz – bywa także łączony z przekazem pokoleniowym. Autentyczność bywa bowiem rozumiana również jako wierność przekazowi z przeszłości, którego potwierdzeniem mogą być starsze kobiety – matki lub babcie. Wierność zaleceniom przez nie przekazanych jest więc gwarancją „autentyczności” danego przepisu. Jak zauważa Bachórz, powołanie się na matkę lub babcię jest pewnym zabiegiem retorycznym, który ma w oczach pozostałych użytkowników forum legitymizować daną formę potrawy. Uwidacznia to nostalgiczny wymiar dostrzegalny w wielu narracjach dotyczących kuchni. W narracjach tych to właśnie matka lub babcia były w posiadaniu umiejętności i wiedzy, które pozwalały na uzyskanie modelowego czy wzorcowego wymiaru danej potrawy. Czasem własne starania są w tym wymiarze postrzegane jako nieudolne lub z góry skazane na porażkę. Nostalgiczność ujawnia się także w przekonaniu, że niegdyś produkty były lepszej jakości, kuchnia autentyczna, szczerza, zdrowa i nieskażona „chemią”. Proponowany przez Podlaską „telefon do mamy” jest więc w pewnym stopniu odpowiedzią na te wyobrażenia – to matka wie najlepiej, jak przyrządzić „prawdziwe” tiramisu, stojąc niejako na straży autentyczności danego przepisu.

Innym kontekstem „autentyczności” jest także kwestia „kulinarniej geografii”. Chodzi tutaj przede wszystkim o wykorzystanie „prawdziwych” produktów charakterystycznych dla danego miejsca. Zdaniem Bachórz w tym rozumieniu autentyczność ma dwa wymiary: w bardziej radykalnym podejściu „prawdziwą” potrawę

można zjeść tylko w miejscu, do którego przynależy, gdyż nie sposób jej odtworzyć w innym, w drugiej wersji „prawdziwe” są takie potrawy, które są przyrządzane w takim samym sposobie i wydają się takie, jak w miejscu pochodzenia. W tym drugim przypadku pojawia się jeszcze jeden wymiar retorycznej legitymizacji: odwołanie do bezpośredniego doświadczenia i przebywania w danym miejscu („byłem w Neapolu, więc wiem, jak powinna smakować prawdziwa pizza”). W tym przypadku długość przebywania w danym miejscu ma być podstawą do budowania autorytetu i wskazywania innym ewentualnych błędów i odstępstw w przygotowywaniu czy wyglądzie danej potrawy. W przypadku działania Podlaskiej oba te wątki fundujące autentyczność kulinariów, czyli pokoleniowy i geograficzny, splatają się.

Artystka wydaje się kapitulować wobec dyskursu autentyczności kulinarnej. Świadoma, że nie jest w stanie mu sprostać, wycofuje się już na samym wstępie. Zamiast próbować skonfrontować się z oczekiwaniami, które prawdopodobnie nie byłyby do spełnienia, woli przyrzeć się samemu dyskursowi wyznaczającemu kulinarną normę oraz dopuszczalne w jej obrębie odstępstwa. Bezpośrednia konfrontacja ze wspomnianą autentycznością wymagałaby, aby artystka pokonała ograniczenia pokoleniowe, kulturowe i geograficzne. Spełnienie oczekiwań przybyłych na ucztę wiązałoby się z tym, że musiałaby jako nie-Włoszka przygotować potrawy lepiej lub przynajmniej tak samo dobrze, jak włoskie matki. Artystka miała także świadomość nostalgicznego wymiaru przepisów, które otrzymała. Nie były to zwykłe przepisy, lecz pozyskane bezpośrednio do mam silnie nacechowane emocjonalnie i związane z rodzinnymi wspomnieniami. Tym samym próba wiernego ich odtworzenia mogłaby stać się źródłem szczególnie silnej krytyki. Jak zauważa Bachórz, „spory wokół jedzenia, pozornie banalne, wpisują się w niejednoznaczny i konstrukcyjny charakter współczesnej tożsamości, a także w zjawisko pluralizacji stylów życia”¹²⁸. Pytanie o „autentyczność” jest więc przede wszystkim pytaniem o tożsamość i tradycję oraz jej status we współczesności. W przypadku kulinariów zagadnienie to jest szczególnie złożone, gdyż przedmiot tradycji jest wyjątkowo nieuchwytny, wykazujący się lokalnym, a nawet domowo-rodzinnym i pokoleniowym zróżnicowaniem. W centrum działania Podlaskiej tkwi więc problem „autentyczności” w kontekście przekazu pokoleniowego oraz świadomość nieuniknionej porażki wynikającej ze świadomości, że wierne stosowanie się do zaleceń przepisu nie jest gwarancją sukcesu, a niezwykłość danego smaku tkwi gdzieś pomiędzy składnikami i sztywnymi zaleceniami. Istotnym wymiarem

¹²⁸ Ibidem, s. 317.

Call your mama for dolce była również kwestia relacji, bliskości i więzi budowanej poprzez kulinaria. Działanie Podlaskiej to także narracja o domowych mikroprzestrzeniach kulinarnych, które są wyjątkowe i niepowtarzalne.

Smak jest więc powiązany zarówno z konkretnym człowiekiem, jak i wspólnotą, w której funkcjonuje. Uwidacznia to ponownie szczególne znaczenie jedzenia, które może być wyrazem indywidualnej kreatywności, osobowości i sposobem na przekazywanie emocji. Za pomocą jedzenia można przywoływać, ale także opowiadać o wspomnieniach, przeżyciach i uczuciach.

8. Tabu kulinarne w twórczości Karoliny Żyniewicz i Karoliny Brzuzan

Wspólnotowy i kulturowy wymiar jedzenia uwidacznia się w szczególności w zagadnieniu tabu kulinarnego. Kategorie jadalności i niejadalności oraz nasze przyzwyczajenia kulinarne są uwarunkowane kulturowo. Co więcej, owe kulturowe normy i wzory spożywania są często tak zinterioryzowane, że postrzegane są jako oczywiste czy „naturalne”. Wiele pokarmów nie jest spożywanych nie z powodu ich niejadalności, lecz z przyczyn etycznych bądź też z powodu ich szczególnego znaczenia w danej kulturze. Rezygnacja z jedzenia pokarmów zdatnych do spożycia dotyczy nie tylko zwierząt, ale także roślin. Istotny jest także fakt, że złamanie tabu kulinarnego związane jest z reakcją obrzydzenia. Wstręt okazuje się reakcją wtórną wobec spożycia pokarmu, który uznawany jest w danej kulturze za niejadalny. Widocznym jest, że reakcja obrzydzenia jest o wiele silniejsza w przypadku zjedzenia zwierząt czy owadów niż roślin. Najsilniejsze tabu dotyczy antropofagii, koprofagii, zjadania wydzielin pochodzących z ludzkich bądź nie-ludzkich organizmów. Wyobrażenia dotyczące tego, co spożywa Inny, są nieodłącznym elementem stereotypów kulturowych. Bardzo często miały one charakter negatywny: obcy łamał tabu kulinarne i spożywał to, co niejadalne, nieapetyczne, tym samym jeszcze silniej podkreślając swoją odmienność lub zwierzęcość.

Problem tabu kulinarnego był niejednokrotnie przedmiotem badań antropologów. Mary Douglas podejmowała refleksję dotyczącą reguł dietetycznych zawartych w Księdze Kapłańskiej¹²⁹. Autorka próbowała znaleźć zasadę, według której zwierzęta zostały podzielone na czyste i nieczyste, w związku z tym również nadające się do spożycia lub nie. W swej analizie Douglas przywoływała różne interpretacje – medyczne i etyczne. Istnieli również badacze, którzy wskazywali na arbitralność reguł jadalności. Zawarte w Księdze Kapłańskiej wyliczenie sprawia bowiem trudności związane ze znalezieniem zasady, według której dokonany został podział.

Luis Cantarero w tekście *From Edible to Inedible. Social Construction, Family Socialisation and Upbringing* zadaje pytanie o rolę wychowania w przekazywaniu opozycji jadalne/niejadalne¹³⁰. Autor wskazuje na fakt, że zarówno popęd seksualny, jak i potrzeba

¹²⁹ Zob. M. Douglas, *Czystość i zmaza*, tłum. M. Bucholc, Warszawa 2007, ss. 82–96.

¹³⁰ L. Cantarero, *From Edible to Inedible: Social Construction, Family Socialisation and Upbringing*, [w:] *Consuming the Inedible. Neglected Dimensions of Food Choice*, red. J. MacClancy, J. Henry, H. Macbeth, New York, Oxford 2007, s. 205.

jedzenia wynikają z potrzeb biologicznych człowieka, ale z drugiej strony ich ukierunkowanie ma już wymiar społeczny. Owo ukierunkowanie wpływa na ograniczenia związane z tymi potrzebami, ale wpływa również na samo ciało. W związku z tym jednostka, która została odpowiednio społecznie ukształtowana, nie będzie mogła zaspokoić popędu seksualnego z niewłaściwym obiektem seksualnym, a z drugiej strony spożycie nieodpowiedniego produktu spożywczego wywoła w niej odruch wymiotny. Można się zastanowić, czy w pierwszym przypadku nie powinniśmy raczej mówić o silnym poczuciu winy niż niemożności zaspokojenia, jednak kluczową tezą autora jest to, że podstawowe i nieodłączne funkcje biologiczne, jak orgazm czy trawienie, są ustrukturyzowane społecznie. Szczególnie interesujący jest tutaj aspekt fizjologiczno-kulturowy. Jak zauważa Cantanero, z jednej strony jedzenie zostaje zdefiniowane społecznie, a z drugiej organizm fizjologicznie reaguje zgodnie z tą definicją. W efekcie pokarm może zostać wymiotowany, nawet jeśli jest całkowicie jadalny. Zinternalizowanie istniejących w danej kulturze definicji jadalności jest jednym z istotnych aspektów socjalizacji. Cantarero posuwa się w swej tezie nawet dalej, stwierdzając, że „przyjemne lub niepokojące uczucie doznawane przez ciało w trakcie konsumpcji jest wynikiem społecznego określenia”¹³¹. Można się zastanowić, czy autor nie posuwa się tutaj za daleko, przypisując reakcje ciała związane z inkorporacją jedynie społecznemu ukształtowaniu, jednak bez wątplenia w przypadku reakcji wstępu kontekst społeczno-kulturowy ma kluczowe znaczenie.

Zastanawiające jest pytanie, kiedy człowiek dzięki jedzeniu staje się częścią kultury, tzn. kiedy zostaje „włączony” do danej kultury za pomocą jedzenia. Ewa Maciejewska-Mroczek, próbując odpowiedzieć na to pytanie, wskazywała, że owo „włączanie” do kultury dokonuje się już na etapie jedzenia dla niemowląt i noworodków, a „wprowadzanie nowych pokarmów do diety niemowlęcia jest jednym z najwcześniejszych procesów włączających w kulturę”¹³². Nauka reguł żywienia jest jednym z podstawowych procesów socjalizacyjnych. Kształtuje szereg zachowań i zasad spożywania dotyczących chociażby częstotliwości, regularności posiłków. Jednak szczególnie interesujące jest to, w jaki sposób wczesne wybory żywieniowe mogą mieć wpływ na preferencje kulinarne, w jaki sposób od dziecka kształtowany jest smak, poprzez przyzwyczajanie do określonych połączeń smakowych, a odrzucanie innych.

¹³¹ Ibidem, s. 207.

¹³² E. Maciejewska-Mroczek, „Bobas lubi wybór”? Kompetencje, ryzyko i upodmiotowienie, czyli o współczesnych metodach żywienia małych dzieci [w:] *Terytoria smaku...*, op. cit., s. 50.

Delectatio morosa (2014) Karoliny Żyniewicz jest narracją o przekraczaniu kulturowego tabu kulinarnego [il. 9, 10]. W ramach tej realizacji artystka zaaranżowała w galerii przestrzeń kuchenną oraz jadalną. Elementem jej działania była także „kolacja performatywna”, w trakcie której twórczyni podała jako potrawę larwy drewnojada (*zophobas morio*), świerszcze i szarańczę. W efekcie galeria stała się przestrzenią transgresyjną pozwalającą na przekroczenie kulinarnych granic. Jednakże, co charakterystyczne, według teorii Georgesa Bataille’a, przekroczenie granicy nie jest jej zniesieniem, a jedynie potwierdza jej istnienie, a transgresja usuwa zakaz, nie obalając go¹³³.

W kulturze polskiej nie istnieje tradycja spożywania insektów – niemal jednoznacznie kategoryzowane są one jako nie-jedzenie. Ich spożycie wywołuje efekt obrzydzenia, a osoba spożywająca postrzegana jest jako dziwna lub wręcz szalona. W przypadku tabu kulinarnego jest widoczne, że jego przełamanie jest związane z wykluczeniem ze społeczności. Zdaniem Winnfrieda Menninghousa znaczenie tabu kulinarnego we współczesności zmniejsza się, a widoczna chęć do eksperymentowania, także na polu kulinarnym, przesuwa nasze granice wstępu¹³⁴. Wydaje się jednak, że jest ono wciąż obecne. O ile, przykładowo, jedzenie insektów może być zaakceptowane jako swoisty eksperyment, niegroźne dziwactwo, o tyle jedzenie psów czy kotów w kulturze polskiej jest postrzegane jako okrucieństwo, a osoba łamiąca owo tabu jest piętnowana i wykluczana ze społeczności. Nawet w zglobalizowanym i zlaicyzowanym świecie tabu żywieniowe wciąż funkcjonują. W społeczeństwach, w których religia pełni istotną rolę, mają one jeszcze silniejsze znaczenie. Nie mogę więc zgodzić się z tezą Menninghousa o niemalże całkowitym zaniku obrzydzenia jako reakcji na złamanie tabu kulinarnego.

Ellen Messer zwracała uwagę na fakt, że zagadnienie definiowania i granic „jedzenia” jest jednym z podstawowych zainteresowań antropologii, ponieważ w każdym społeczeństwie jednostki ludzkie łączą ograniczenia związane z jedzeniem z tożsamością¹³⁵. Autorka zwraca także uwagę, że poprzez uznawanie 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. Prowadzi nas to do ważnego pytania: dlaczego w konkretnej kulturze dane obiekty są kategoryzowane jako jadalne? Możemy

¹³³ G. Bataille, *Erotyzm*, tłum. M. Ochab, Gdańsk 2015, s. 40.

¹³⁴ Zob. W. Menninghaus, *Wstępu. Teoria i historia*, tłum. G. Sowiński, Kraków 2009, ss. 22–23.

¹³⁵ E. Messer, *Food Definitions and Boundaries. Eating Constraints and Human Identities*, [w:] *Consuming the Inedible...*, op. cit., s. 53.

wszak dostrzec, że granice jadalności nie są ustalone raz na zawsze, mogą podlegać zmianom i modyfikacjom. W kontekście opisywanego podziału jadalne/niejadalne pojawia się pytanie o zasady, według których następuje ta klasyfikacja. Messer pisze o biokulturowych kryteriach, gdyż „rozpoznawanie i ocenianie określonych pokarmów oraz konstruowanie diety dotyczy biologicznej i fizycznej charakterystyki potencjalnego jedzenia, jak i określonych cech symbolicznych, które czynią je akceptowalnymi lub obrzydliwymi”¹³⁶.

Bez wątplenia w kontekście tabu kulinarnego kluczową rolę odgrywa także religia. Przykładowo, żydowskie reguły koszerności dotyczące spożywania jedynie czystych zwierząt oraz zabraniające jedzenia ich krwi. Z drugiej strony, w kontekście rytuału czasem pojawiają się produkty, które nie są spożywane na co dzień. Dotyczy to np. zwierząt totemicznych lub obiektów postrzeganych w normalnych warunkach jako niejadalne, a nawet zakazane, jak halucynogenne rośliny lub grzyby. Religia i rytuały są więc zjawiskami, które bardzo silnie matrycuja wyobrażenie o jadalności.

Działanie Żyniewicz stawia przede wszystkim pytanie o entomofagię oraz powody, dla których owady postrzegane są jako niezdatne do spożycia. W przypadku insektów wydaje się, że to właśnie przede wszystkim kulturowe skojarzenia z nimi związane są przyczyną, dla której uznawane są one za niejadalne. Powiązanie ich ze śmiercią i rozkładem powoduje, że postrzegane są jako obrzydliwe, jak przykładowo larwy much. Z drugiej strony, kojarzone są jako trujące lub jadowite (dotyczy to nie tylko owadów, ale także pajęczaków). Owady łączone są także z brudem, nieczystością, jak przykładowo wszy, pluskwy czy karaluchy. Wszystkie te skojarzenia powodują, że insekty są postrzegane jako szczególnie obrzydliwe, a w związku z tym niejadalne. Inną kwestią jest także przekonanie o ich znikomym walorach smakowych, które powoduje, że nie są rozpatrywane jako potencjalne źródło pożywienia. Messer wskazuje właśnie na powyższe skojarzenia jako na główny powód, dla którego, pomimo swych walorów odżywczych, owady nie są postrzegane jako właściwy pokarm w kulturze europejskiej, pomimo tego, że są spożywane w Afryce, Azji oraz na Bliskim Wschodzie. W Afryce jedzone są ponad 524 gatunki owadów, podczas gdy w Europie jedynie 27¹³⁷. Refleksja nad entomofagią nie jest zjawiskiem współczesnym – jedna z pierwszych publikacji w Europie dotycząca tego

¹³⁶ Ibidem, s. 54.

¹³⁷ Zob. W. Schiefenhövel, P. Blum, *Insects: Forgotten and Rediscovered as Food. Entomophagy Among the Eipo, Highlands of West New Guinea, and in Other Traditional Societies*, [w:] *Consuming the Inedible...*, op. cit., s. 165.

zagadnienia to *Why not eat insects?* Vincenta Holta z 1885 roku. We wstępie do swej książki Holt zaznacza, że jest świadom uprzedzeń związanych z jedzeniem owadów, mimo to decyduje się podjąć się zadania przekonania czytelnika o wartościach związanych z przełamaniem uprzedzeń¹³⁸. Autor starał się odnieść do wszystkich wyobrażeń łączących insekty z brudem czy jedzeniem zgnilizny, wskazując na przykład, że owady, które wybrał, są roślinożerne. Dodaje także, że wybrane przez niego insekty nie jedzą ludzi. Pojawia się tutaj zagadnienie związane z pytaniem o to, „co jadło moje jedzenie?”. Jak się okazuje, fakt, że dany insekt bądź zwierzę pożywiają się tym, co postrzegane jest jako obrzydliwe, może spowodować, że będą również postrzegane jako niejadalne. Autor jest świadomy, że o wiele łatwiej jest zaakceptować zjedzenie gąsienicy motyla żywiącej się liściem kapusty niż przykładowo żywiących się zgniłym mięsem larw much.

W pierwszym rozdziale Holt cytuje Księgę Kapłańską, gdzie pośród obiektów zdatnych do spożycia wymieniona została szarańcza, chrząszcz i konik polny – tak jakby chciał potwierdzić swoje rozważania autorytetem biblijnym. Autor zastanawia się nad tym, dlaczego owady są postrzegane jako obrzydliwe oraz wskazuje, że z perspektywy analizy chemicznej ciała insektów są złożone dokładnie z tych samych substancji, co zwierząt postrzeganych jako jadalne. Holt wskazuje także na, jego zdaniem absurdalną, sytuację: dieta ubogich jest bardzo mało zróżnicowana, jednak z powodu uprzedzeń nie decydują się oni na spożywanie zdrowych produktów w postaci insektów. Dlatego autor uznaje ugruntowane kulturowo wyobrażenia o jadalności i niejadalności za „głupie uprzedzenia” i wyobraża sobie Anglię, w której jedzenie ślimaków oraz koników polnych będzie codziennością. Wydaje się on znacznie wyprzedzać refleksją swoją epokę, kiedy zauważa, że wybory kulinarne często są także kwestią mody i wystarczy, że jedzenie insektów stanie się modne, aby ludzie przełamali swoje uprzedzenia. Wydaje się, że następuje to dopiero współcześnie, co widoczne było, kiedy chef ze słynnej restauracji Noma, Renè Redzepi, zaproponował przystawkę w postaci krewetek (*botan ebi*) podawanych z żywymi mrówkami. Wcześniej, w 2012 roku, Redzepi proponował tatar wołowy czy *crème fraiche* z mrówkami.

W drugim rozdziale, zatytułowanym *Insect eaters*, Holt przywołuje szereg przykładów z przeszłości oraz z odmiennych kultur, które poświadczają jadalność owadów i różnorodność postaci, w jakich są spożywane. Przykładowo, opisując szarańczę, sięga

¹³⁸ Zob. V. Holt, *Why Not Eat Insects*, London 1885, książka dostępna pod adresem: <https://www.europeana.eu/portal/pl/record/9200143/D533DD978CDCBA90DA4AA238E4E892E5DF0B8444.html>

ponownie do Księgi Kapłańskiej, a następnie przytacza przykłady z Indii, Afryki i Madagaskaru. Autor odwołuje się także do starożytnej Grecji, gdzie pojawiające się w poezji cykady opisywane były nie tylko ze względu na specyficzne dźwięki, ale także walory smakowe. Holt odwołuje się również do Pliniusza, który wspomina o jedzeniu owadów i ślimaków (m.in. *Helix pomatia*) w starożytnym Rzymie. W ostatniej części książki Holt opisuje konkretne przykłady insektów, które jego zdaniem są najlepsze do spożycia (m.in. Owady z rodziny *Orthoptera*, czyli szarańcza, konik polny, świerszcz; rodzina *Hymenoptera* – błonoskrzydłe czy larwy chrząszcza, gąsienice, motyle, ćmy). Podaje również konkretne przepisy na ich przyrządzenie. Pisząc o konikach polnych, Holt odwołuje się także do ich walorów smakowych („Jadłem je surowe oraz smażone. Surowe są przyjemne w smaku, smażone są pyszne”)¹³⁹. Jest to znaczące, ponieważ argument dotyczący smaku rzadko pojawia się w celu poparcia entomofagii. Autor porównuje przykładowo smak krewetek i równonogów, zwracając uwagę, że sos wykonany z tych drugich jest smaczniejszy niż z pierwszych. Wiele miejsca poświęca Holt również na larwy chrząszcza, jednak nie drewnojada, jak w pracy Żyniewicz, a jelonka rogacza. Widoczny jest fakt, że pomimo iż od wydania publikacji Holta minęło ponad 130 lat, pewne zagadnienia związane z entomofagią są wciąż aktualne – w szczególności, jeśli chodzi o jej społeczne postrzeganie. Tematyka entomofagii podejmowana była także w publikacji Fritza Netolizky’ego z 1919/20 roku dotyczącej jedzenia chrząszczy i wykorzystania ich w medycynie czy w książce Shimona Fritza Bodenheimera *Insects as Human Food: a Chapter of the Ecology of Man* z 1951 roku¹⁴⁰. Refleksja nad entomofagią, podobnie jak samo to zjawisko, ma w kulturze europejskiej długą tradycję, jednak wciąż można obserwować silne tabu kulinarne związane z konsumpcją owadów.

Tytułowe *Delectatio morosa* Żyniewicz to „uporczywe upodobanie”, tłumaczone także jako „zatrzymywanie się myślą na niedozwolonej przyjemności”¹⁴¹. Według średniowiecznej teologii określenie to odnosiło się także do pokusy grzechu. Jedzenie tego, co uznawane jest za niedające się do spożycia, podobnie jak grzech jest złamaniem pewnych reguł rządzących daną społecznością. Messer przywołuje amerykańskie piosenki ludowe, w których wyrażenie „zjeść robaki” kojarzone jest ze śmiercią oraz oznacza popełnienie samobójstwa¹⁴². Zdaniem autorki w przywoływanych przez nią piosenkach jedzenie

¹³⁹ Ibidem, s. 50.

¹⁴⁰ Zob. W. Schiefenhövel, P. Blum, *Insects...*, op. cit.

¹⁴¹ *Uporczywe upodobanie w Galerii Labirynt*, <https://magazynszum.pl/uporczywe-upodobanie-w-galerii-labirynt/>, [data dostępu: 17.06.2017]

¹⁴² Zob. E. Messer, *Food Definitions and Boundaries*, [w:] *Consuming the inedible...*, op. cit., s. 58.

robaków jawi się jako akt niebezpieczny, buntowniczy, a nawet samobójczy, sytuujący jedzącego czasowo lub stale poza granicami cywilizowanego społeczeństwa. Z drugiej strony autorka wskazuje na dziecięcą fascynację konsumpcją owadów, gdzie przełamanie obrzydzenia ma wymiar wyzwania, pokazania swojej siły przed innymi. Fascynacja ta widoczna jest chociażby w żelkach, które mają naśladować kształtem dżdżownicę. Żyniewicz porusza kwestię przyciągania przez to, co zakazane, odrzucone. O ile w przypadku dzieci przybiera to postać konsumowania kolorowych żelków, o tyle dorośli testują swoje granice kulinarne w przypadku podróży. Będąc w odległym, egzotycznym miejscu, „poza cywilizacją”, osoby są skłonne do większego eksperymentowania z jedzeniem. Messer w podsumowaniu zwraca więc uwagę na różnoraki wymiar wpływów, które dookreślają kulturową kategorię jadalności. Jest ona oczywiście związana ze społeczno-kulturowym wyobrażeniem o tożsamości (oraz podziałem na jedzenie „swoje” i „obce”) i może podlegać modyfikacjom w kontekście rytuału, „dzikości” oraz niedoboru pożywienia.

Każdy produkt spożywczy musi zostać kulturowo oswojony, aby mógł stać się „jedzeniem”. Spożywanie tego, co jest niejadalne, lub konsumowanie danego produktu w sposób niezgodny z ustalonym sposobem może skutkować byciem oskarżonym o „niekulturalność”, a nawet nieucywilizowanie, barbarzyństwo – przykładowo poprzez spożywanie robaków bądź surowego mięsa (które dopuszczalne jest jedynie w formie tataru). W przypadku konsumowania owadów widoczny jest współczesny trend przesuwający je w kierunku „jedzenia”, co widoczne jest zarówno w publikacjach dotyczących odżywiania, jak i eksperymentach szefów kuchni. Na te przemiany wskazują Wulf Schiefenhövel i Paul Blum, jednocześnie podkreślając ich zaskakujący zwrot: entomofagia znika z menu wielu grup etnicznych, a jedzenie insektów postrzegane jest w nich jako oznaka niskiego statusu społecznego. Z drugiej strony natomiast, pojawia się moda w zurbanizowanych społeczeństwach „zachodnich” na ich spożywanie jako jedzenia luksusowego¹⁴³. Autorzy zwracają również uwagę na fakt, że entomofagia była obecna w większości, jeśli nie we wszystkich, społeczeństwach tradycyjnych. Wskazują również na odżywcze wartości owadów związane z dużą zawartością białka. Są one również źródłem żelaza, cynku, ryboflawiny i niacyny. Pomimo tych zalet, wciąż wielu Europejczyków wzdryga się na myśl o jedzeniu insektów. Przykład spożywania owadów ukazuje jednocześnie, że nawet w dobie globalizacji jedzenia tabu kulinarne wciąż istnieje.

¹⁴³ Zob. W. Schiefenhövel, P. Blum, *Insects...*, op. cit., s.174.

W swej twórczości Żyniewicz niejednokrotnie podejmowała tematykę wstrętu i obrzydzenia. W przypadku jedzenia, kulturowy wymiar wstrętu jest szczególnie widoczny. Julia Kristeva określała obrzydzenie wobec jedzenia jako podstawowe doświadczenie wstrętu¹⁴⁴. W tym kontekście można również wskazać na historię, którą przywoływał Karol Darwin, zwracającą naszą uwagę na kulturowy wymiar obrzydzenia wobec pokarmu:

Pewien tubylec z Ziemi Ognistej dotknął palcem zimnego mięsa konserwowego, które jadłem (...) i jasno wyraził głęboki wstręt, wywołany jego miękkością, podczas gdy ja poczułem głęboki wstręt, gdy nagi dzikus dotknął mojego jedzenia¹⁴⁵.

Interesującym jest fakt, że w przytaczanej historii Darwin dostrzega wzajemność, zwrotność reakcji wstrętu, tym samym jeszcze silniej podkreślając jego relatywny charakter. Badacz rozumie zjawisko, które niejednokrotnie umyka w codziennej (nie-antropologicznej) refleksji: tak jak pokarm Innego wzbudza w nas obrzydzenie, tak samo nasz pokarm w oczach Innego może być postrzegany jako dziwny lub wręcz niejadalny.

Jedynym, co powstrzymuje nas przed konsumpcją owadów, są kulturowe przyzwyczajenia. Zjadanie insektów staje się współcześnie coraz częściej poruszanym tematem. Badacze podnoszą kwestię zalet wynikających z ich spożycia, przede wszystkim w perspektywie środowiskowej. Żyniewicz w *Delectatio morosa* opowiada o współegzystencji insektów i ludzi, byciu obok siebie i związanych z tym obawami i lękami. Szereg zabiegów i działań podkreślał paralelność sytuacji artystki i owadów – była ona bowiem zamknięta w przestrzeni galerii, podobnie jak owady w akwariach. W związku z tym istotnym elementem pracy było współprzebywanie w jednej przestrzeni, ale także przekraczanie granic lęku przed kontaktem cielesnym. Fotografie, które były elementem ekspozycji, ukazywały ciało artystki i owady chodzące po jej skórze. Oswajanie kończy się przy stole – symbolicznym miejscu spotkania, gdzie owady zostają inkorporowane, wchłonięte do wnętrza ciała, a granice, które stopniowo były naruszane, zanikają. Pojawia się tutaj jeszcze jedno znaczenie: spotkanie pomiędzy różnymi ogniwami łańcucha pokarmowego. W ostateczności relacja ta ulegnie wszak odwróceniu, a ciało człowieka zostanie wchłonięte przez owady. Stanie się „stołem”, który zgromadzi różnorodne organizmy posilające się przy nim. *Delectatio morosa* odnosi się więc do samego cyklu

¹⁴⁴ J. Kristeva, *Potęga obrzydzenia. Esej o wstręcie*, tłum. M. Falski, Kraków 2007.

¹⁴⁵ K. Darwin, *O wyrazie uczuć u człowieka i zwierząt*, tłum. Z. Majlert, K. Zaćwilichowska, Warszawa 1988, s. 280.

zycia, który jest także cyklem wzajemnego odżywiania się. Wzajemne żywienie się sobą wprowadza refleksję o cykliczności, pełni, przemianie. O odżywianiu i rozkładzie.

Żyniewicz stawia więc pytanie o to, czy jesteśmy w stanie przeformułować nasze rozumienie jadalności. Czy potrafimy przekroczyć granice obrzydzenia. Zaprasza uczestników kolacji do skosztowania jedzenia, którego prawdopodobnie nigdy wcześniej nie próbowali. Współgra to z jej rozumieniem sztuki jako laboratorium. W tym przypadku wydaje się, że eksperyment ma przede wszystkim charakter społeczny – tym, co jest badane, jest więc zarówno samo tabu, jak i reakcje związane z jego złamaniem. Z tytułem pracy koresponduje także powracające w twórczości artystki zainteresowanie pograniczem pomiędzy przyjemnością a obrzydzeniem. Żyniewicz w wielu pracach stawia pytania dotyczące szukania ukojenia lub wręcz upodobania w tym, co obrzydliwe. W przypadku proponowanego posiłku podobnie artystka zaprasza do delectowania się tym, co postrzegane jest jako wstrętne. Przyjemność miałaby w tym przypadku wynikać zarówno z samej konsumpcji insektów, jak i sytuacji społecznej, jaką jest wspólna kolacja. W efekcie pojawia się pytanie: czy jest to przyjemność zakazana? Jak będą postrzegani ci, którzy w niej uczestniczą? Pojawiają się także pytania dotyczące oczekiwań i reakcji odbiorców: czy zdecydują się skosztować przygotowane potrawy? W jaki sposób będą o nich rozmawiać?

Żyniewicz konstruuje odmienny typ narracji dotyczący konsumpcji insektów: nie wnika w kwestie środowiskowo-odżywcze, a zadaje pytanie o przyjemność. Porusza więc podobną kwestię do tej, która pojawiała się w książce Holta, a która rzadko jest poruszana we współczesnym dyskursie dotyczącym entomofagii, koncentrującym się przede wszystkim na możliwych korzyściach wynikających z jedzenia owadów w perspektywie ochrony środowiska. Schiefenhövel i Blum zaznaczają, że współcześnie pojawia się refleksja dotycząca możliwości hodowania insektów jako alternatywy wobec zwierząt hodowlanych. Naukowcy zajmujący się zrównoważonym rozwojem zastanawiają się nad możliwościami wykorzystania owadów jako głównego źródła białka w ludzkiej diecie¹⁴⁶. Działania Żyniewicz wpisują się więc w szerszą współczesną refleksję dotyczącą postrzegania owadów jako jedzenia oraz związanej z tym konieczności przekroczenia kulturowych barier i przyzwyczajzeń dotyczących ich spożywania. W centrum twórczości Żyniewicz tkwi pytanie o granicę obrzydzenia oraz to, co znajduje się poza nią.

Interesujący jest fakt, że artyści postrzegają sztukę jako odpowiedni obszar do przekraczania kulinarnych granic. W trakcie konferencji dotyczących *food studies*

¹⁴⁶ Zob. W. Schiefenhövel, P. Blum, *Insects...*, op. cit.

dwukrotnie spotkałam się z sytuacją, kiedy temat entomofagii był poruszany nie w formie tradycyjnego wystąpienia, lecz performansu¹⁴⁷. Działania tego typu wpisują się w szerszą narrację dotyczącą rozumienia sztuki jako przestrzeni testowania społecznych i kulturowych ograniczeń, zakazów oraz marginesów.

Ustanowione w kulturze tabu kulinarne i związany z nim wstręt zostają niejednokrotnie podważone w obliczu głodu. W narracjach dotyczących skrajnego niedożywienia przewija się motyw zezwierżenia człowieka rozumianego jako wyjście poza kulturowe obramowanie w stronę czystych, nieokiełznanych w żaden sposób instynktów. Niemalże cała kulturowa konstrukcja dotycząca podziału na jadalne/niejadalne upada w chwili głodu. Zjadanie tego, co niejadalne, związane jest z jednej strony z pogardą, która spotyka osoby jedzące, a z drugiej wymaga swoistego przekroczenia granicy obrzydzenia, poniżenia i wstydu. Głód zmusza do przedefiniowania przyjętych kategorii, według których się funkcjonuje. W obliczu skrajnego głodu zjadane są zwierzęta, które są postrzegane jako nieczyste (szczury) czy sytuujące się w normalnych warunkach poza kategorią jadalności (psy, koty). Może dochodzić także do przypadków antropofagii. Problem głodu uwidacznia utrwalony sposób myślenia nie tylko o kategorii jadalności, ale także o pojęciach tego, co ludzkie, nie-ludzkie i nieludzkie. Człowiek głodny bliższy jest nie-ludzkiemu zwierzęciu niż temu, co ludzkie. Zdominowany jest przez instynkt, naturę. Myślenie to uwidacznia konstrukcję ludzkiego podmiotu, który może w każdej chwili „ześlizgnąć się” w kierunku nie-ludzkiego. Człowiek w takim ujęciu postrzegany jest jako zespolenie tego, co ludzkie i zwierzęce, gdzie kulturowe normy i przyjęte sposoby funkcjonowania w społeczeństwie wyznaczają nieprzekraczalne granice. „Człowiek” nie jest więc stałą kategorią: można przestać nim być, jeśli przestanie się działać według przyjętych zasad i norm. Głód ujawnia więc w człowieku to, co nie-ludzkie. W jego obliczu przestają mieć znaczenie moralność, relacje i więzy. Zachowanie „ludzkiej twarzy” w obliczu głodu uznawane jest za akt heroizmu. Być głodnym i pozostać człowiekiem to wyzwanie, które staje się materialem wielu narracji dotyczących Holocaustu i klęsk głodowych.

Karolina Brzuzan w swej twórczości koncentruje się na problemie głodu. Tworzona przez nią *Głodowa książka kucharska* jest zbiorem przepisów związanych z największymi klęskami głodowymi w historii. Dla artystki głód jest przede wszystkim zagadnieniem politycznym. Jean Ziegler nazywa go masowym zabójstwem oraz łamaniem jednego z podstawowych praw człowieka, jakim jest prawo do żywności, które:

¹⁴⁷ W trakcie konferencji Third International Conference on Food History and Cultures, 01-02.06. 2017, Tours oraz sympozjum Creative Tastebuds 4-5.09.2017, Aarhus.

oznacza prawo do regularnego, stałego i wolnego dostępu bezpośredniego lub poprzez zakup przy użyciu środków walutowych do pożywienia wystarczającego i odpowiedniego pod względem jakościowym i ilościowym (...) ¹⁴⁸.

Przekazy medialne budują narrację, według której problem głodu związany jest z klęskami żywiołowymi lub starciami militarnymi. Ignorowany jest aspekt głodu jako problemu wynikającego z dystrybucji dóbr. Medialne klisze wizualne i narracyjne dotyczące głodu często sytuują go poza naszą najbliższą przestrzenią – w Azji i Afryce, marginalizując kwestię głodu w Polsce czy Europie. Skalę współczesnego problemu głodu obrazuje fakt, że dotkniętym jest nim ok. 800 milionów osób, podczas gdy istniejące zasoby jedzenia byłyby w stanie wykarmić 12 miliardów osób (przy 7 miliardach zamieszkujących Ziemię) ¹⁴⁹. Liczby te uzmysławiają, że głód jest przede wszystkim zagadnieniem związanym z dystrybucją, rynkiem oraz polityką. Nie jest „klęską” w znaczeniu takim, jak klęski naturalne. Brzuzan zainteresowana jest przede wszystkim sytuacjami, w których szczególnie widoczne jest to, że głód jest sterowany politycznie. Niedobór jedzenia staje się narzędziem władzy, opresji, nacisku, a nawet ludobójstwa. Największe klęski głodu spowodowane były przez celowe działania rządów, były efektem totalitaryzmów, przymusowej kolektywizacji, korupcji. W głodzie najbardziej radykalnie ujawnia się przemoc władzy, która dokonuje się na najbardziej biologicznym, cielesnym poziomie. Ponownie można przywołać tutaj pojęcie biowładzy, w ramach której „pewne zasadnicze cechy biologiczne gatunku ludzkiego mogły zostać włączone w obszar polityki, stając się przedmiotem pewnych politycznych strategii” ¹⁵⁰. Jeden ze swych wykładów dotyczących biowładzy Foucault poświęca wprost niedoborom żywności oraz polityczno-ekonomicznym mechanizmom ich regulacji. Filozof opisywał całe serie zagadnień związanych z ustalaniem cen, składowaniem, eksportem żywności, które w XVII i XVIII wieku miały przyczynić się do ograniczenia niedoborów, a tym samym zapobiegać ewentualnym buntom ludności.

Zapotrzebowanie na kalorie jest zróżnicowane ze względu na wiek, wagę, rodzaj wykonywanej pracy. Według Międzynarodowej Organizacji Zdrowia (WHO) przeciętny dorosły człowiek potrzebuje do przeżycia 2 200 kalorii dziennie – poniżej tego poziomu organizm nie jest w stanie regenerować swoich sił witalnych ¹⁵¹. Głód jest szczególnie

¹⁴⁸ J. Ziegler, *Geopolityka głodu*, tłum. E. Cylwik, Warszawa 2013, s. 25.

¹⁴⁹ Zob. W *strukturach głodu*, „Miesięcznik Znak” 2016, nr 739 (12), s. 7.

¹⁵⁰ M. Foucault, *Bezpieczeństwo, terytorium, populacja*, tłum. M. Herer, Warszawa 2010, s. 23.

¹⁵¹ Zob. J. Ziegler, *Geopolityka...*, op. cit., s. 26.

niebezpieczny u dzieci poniżej 5 roku życia, gdyż zmiany, jakim podlega ich organizm w trakcie długotrwałego niedożywienia, są nieodwracalne.

Projekt Brzuzan ma charakter badawczo-artystyczny. Przeprowadza ona przede wszystkim wywiady, ale poszukuje również źródeł historycznych dotyczących klęsk głodowych. Jest zainteresowana głodowymi „przepisami”, tym, jak ludzie radzą sobie w dramatycznych i ekstremalnych warunkach. Projekt ten uwidacznia przesuwanie się kulturowo ustalonych granic dotyczących jadalności związanych ze zjadaniem zwierząt, roślin, a nawet przedmiotów i ludzi.

Projekt artystki jest rodzajem oskarżenia, które ma na celu uzmysłwić inny, mniej bezpośredni charakter masowych zabójstw, jakim jest celowe doprowadzanie do niedoborów żywności. Brzuzan przygląda się potrawom przyrządzanym w czasie wojen i kryzysów. Wszystkie przykłady łączy to, że głód jest powiązany w nich z polityką. Naturalizacja głodu, próby wskazywania na to, że jest zjawiskiem nieuniknionym, są związane z chęcią uniewidocznienia jego politycznego i ekonomicznego wymiaru.

Polityka kuchenna (2014) w Nowym Teatrze w Warszawie była wydarzeniem w całości poświęconym zagadnieniom związków jedzenia i polityki. W jej trakcie Brzuzan stworzyła instalację *Ogród głodowy* oraz wykonała performans *Głód jest najlepszym kucharzem*. W jego trakcie artystka przygotowywała na bieżąco potrawy inspirowane głodowymi przepisami. Publiczność mogła spróbować każdej z nich. Obok talerzy znajdowały się kartki z tekstami oraz cytatami, które były inspiracjami do ich powstania. Były one zaczerpnięte z publikacji historycznych oraz dzienników. Każda z głodowych potraw otoczona była dramatyczną, niejednokrotnie indywidualną historią. Artystka podejmowała pewnego rodzaju grę z konwencją wysokiej kuchni, prezentując głodowe potrawy na talerzu tak, jakby były wyszukаныmi potrawami. Pierre Bourdieu, wskazując na kuchnię jako obszar budowania hierarchii społecznej, zauważał, że antyteza

pomiędzy ilością a jakością, „wielkim żarciem” a małymi, lecz wykwintnymi daniami, substancją a formą czy formami, nakłada się na opozycję wynikającą z nierównego stosunku do ograniczeń bytowych. Jest to opozycja pomiędzy smakiem przez nie uwarunkowanym, kierującym się w stronę pokarmów zarówno pożywnych, jak i ekonomicznych, a upodobaniem do wolności lub luksusu, które w przeciwieństwie do „domowej kuchni” ludu, skłania się do przelożenia akcentu z materii na sposób (prezentowania, podawania jedzenia itd.)¹⁵².

¹⁵² P. Bourdieu, *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądzienia*, tłum. P. Biłos, Warszawa 2005, s. 15.

Pożywność, będąca istotną kategorią w kuchni „ludu”, traci na znaczeniu w wyrafinowanej kuchni. Różnice klasowe, zdaniem Bourdieu widoczne w wybieranych pokarmach, mają bezpośrednie przełożenie na ciała. W efekcie ciało staje się „obiektywizacją” gustu klasy. Autor nazywa gust kulturą przekształconą w naturę, kulturą ucieleśnioną, klasą, która stała się ciałem. Pożywność, obfitość i swoboda spożywania przeciwstawione zostają wyrafinowanym małym porcjom oraz „sztywności”, dbałości o maniery w trakcie jedzenia. W przypadku działania Brzuzan szczególnie istotne wydaje się więc zwrócenie uwagi na fakt, że estetyka prezentowanych przez nią potraw, pomimo ich „głodowej” proveniencji, nasuwa skojarzenia z daniami z drogiej restauracji.

Jest to jeden z kontrastów, który szczególnie interesuje artystkę. Niemalże puste talerze, które znajdują się na dwóch całkowicie przeciwstawnych biegunach ekonomicznych – skrajnej biedy i wystawnego bogactwa. Podwójność ta widoczna jest również w uznawanej przez pewien czas za najlepszą na świecie restauracji Noma, której nazwa określa także spotykane w stanach skrajnego niedożywienia zgorzelinowe zapalenie śluzówek jamy ustnej, zwane także „rakiem wodnym” o wysokim stopniu śmiertelności, powodujące trwałą deformację twarzy. *Noma* to także tytuł wystawy prac Brzuzan w Zamku Ujazdowskim z 2015 roku. W tym przypadku inspiracje zaczerpnięte z głodowych przepisów i narracji zostały przekształcone w minimalistyczne obiekty. Gdyby nie kryjące się za nimi historie, pojawiające się na ekspozycji obiekty można by odczytać jako czysto estetyczne przedmioty w duchu minimalizmu. Jednak o ile minimalizm nakierowany był przede wszystkim na doświadczenie przestrzeni, na obecność w niej, o tyle za prostymi obiektami Brzuzan kryje się szereg odmiennych znaczeń. Można odczytać działania artystki jako próbę przepracowania i znalezienia innego sposobu opowiadania o problemie głodu, poza wytartymi kliszami oraz schematami wizualnymi. Powracające wciąż te same obrazy tracą na mocy oddziaływania – w pewien sposób odbiorcy zostają na nie znieczuleni poprzez redundancję przekazu. Brzuzan proponuje narrację o głodzie, która nie jest sprowadzalna do samego obrazu, gdyż angażuje również ciało odbiorcy.

Przysłowie *Głód jest najlepszym kucharzem*, będące tytułem warszawskiego performansu artystki, odnosi się do tego, w jaki sposób w obliczu niedoboru żywności preferencje smakowe tracą na znaczeniu. W sytuacji skrajnego głodu jesteśmy w stanie zjeść wszystko, co więcej, nawet najprostsze pokarmy uznajemy za smaczne. W obliczu realnego zagrożenia głodem przysłowie to brzmi jednak niczym ponury żart.

W ramach performansu artystka podawała widzom cukierki z gliny, świerszcze, chleb z piachem, cebule tulipanów, „papkę koreańską”, kisiel z kleju stolarskiego oraz

czipsy z kory. Przygotowywane przez Brzuzan potrawy nie są bezpośrednim przeniesieniem głodowych przepisów. *Głodowa książka kucharska* nie istnieje, nikt nie spisuje przepisów w trakcie głodu – mają one raczej charakter desperackich prób radzenia sobie z zaistniałą sytuacją. Jeśli już istnieją, to przekazywane są przeważnie ustnie, jako rady i zalecenia. Artystka znajduje więc wzmianki dotyczące tego, co było jedzone w kryzysowych sytuacjach i tworzy na ich podstawie. Czipsy z kory są inspirowane relacjami znajdującymi się w książce Barbary Demick *Świata nie mamy czego zazdrościć. Zwyczajne losy mieszkańców Korei Północnej*. Przygotowana przez artystkę forma nawiązuje do kuchennej mody na różnorodne wariacje czipsa (z jarmużu, topinamburu itd.). Ponownie artystka łączy więc problem głodu z wyszukaną kuchnią. Paradoksalnie, czips z kory mógłby znaleźć się na talerzu w drogiej restauracji.

Cukierek z gliny inspirowany był wspomnieniami Sybiraków oraz książką Franka Diköttera *Wielki Głód. Tragiczne skutki polityki Mao 1958–1962*. Według wspomnień zawartych w książce, straszliwy głód doprowadził do tego, że glina była jedzona niemalże w całych Chinach. Dodawano do niej wodę, mieszano ją z plewami, chwastami i pieczono z tej masy gliniane ciasteczka. Glina wysuszała żołądek i przyczyniała się do śmierci wielu osób. W przypadku, gdy nie jest spowodowana skrajnym głodem, geofagia jest uznawana za zaburzenie odżywiania. Jest to jeden z rodzajów *pica*, czyli *łaknienia spaczonego*, zaburzenia związanego ze spożywaniem przedmiotów, które uznawane są za niejadalne. *Pica* pochodzi od *pica pica*, czyli nazwy gatunku ptaka, sroki zwyczajnej. Tendencja do gromadzenia przedmiotów przez srokę została zinterpretowana jako jej skłonność do jedzenia nietypowych pokarmów. Sera L. Young zauważa, że paradoksalnie *pica* czy geofagia nie pojawiają się jedynie w przypadku skrajnego głodu:

choć głód był powodem konsumowania ziemi w określonych okresach, większość ludzi, którzy angażowali się w *pica*, nie robiło tego z powodu niedoboru jedzenia. Jednym z powodów jest to, że nie jest to efektywne rozwiązanie, chociaż niektóre substancje *pica* mogą wypełniać brzuch, niewiele z nich posiada znaczącą ilość kalorii¹⁵³.

W sytuacji skrajnego głodu uczucie zapełnienia żołądka staje się jednak ważniejsze niż wartość kaloryczna, w związku z czym spożywane są przedmioty, których wartość odżywcza jest znikoma. Co więcej, tak jak w przypadku gliny, ulga jest jedynie tymczasowa. W publikacji Diköttera odnajdujemy opisy cierpień fizycznych, które były związane ze

¹⁵³ S. L. Young, *Evidence for Consumption of the Inedible*, [w:] *Consuming the Inedible...*, op. cit., s. 24.

spożywaniem gliny. Tymczasem artystka podaje ją w formie wygładzonego cukierka, co jest inspirowane wspomnieniem jednej z Sybiraczek dotyczącym jedzenia ziemi: „zanim zjadłam swoją porcję, lepiłam z niej kształt cukierka. A potem pomału ssałam”¹⁵⁴. Forma cukierka ujawnia dramatyczny kontrast pomiędzy skojarzeniem z przyjemnością a pożywieniem, które staje się źródłem cierpienia i śmierci.

Kisiel z kleju stolarskiego był związany ze wspomnieniem Jeleny Koczyny z *Dziennika czasów blokady*. Dotyczy ono oblężenia Leningradu, które trwało od 8 września 1941 do 27 stycznia 1944 roku. Trzy miliony mieszkańców zostało pozbawionych możliwości aprowizacji. W efekcie skrajnego głodu zjadane były psy, koty, miało także dochodzić do przypadków antropofagii: zarówno zjadania zwłok zmarłych, jak i zabijania w tym celu. W przywoływanym wspomnieniu czytamy wypowiedź Iriny, która najpierw zjadła swojego kota, w trakcie rozmowy je kisiel z kleju stolarskiego, jednocześnie wyraża swoje obawy dotyczące jej sąsiada, gdyż ma wrażenie, że ten chce ją zjeść¹⁵⁵.

Inną potrawą serwowaną w trakcie performansu był chleb z piachem, który pojawia się często w trakcie kryzysów. W przypadku tekstu cytowana była ponownie książka Diköttera dotycząca głodu w Chinach oraz fragmenty wspomnień dotyczące produkcji chleba w ZSRR.

Świerszczom towarzyszył zaś przepis na owady smażone w oliwie, który pojawił się na Facebooku i związany był z kryzysem w Syrii. Przepis na cebule z tulipanów pochodził z Hagi z czasów II Wojny Światowej. Dotyczył przyrządzenia bulw z tulipanów, których wartość odżywcza i smak są zbliżone do ziemniaków. Przepisy na „papkę koreańską” pojawiają się również we wspomnianej książce Demick. Jest to potrawa z pędów chwastów i traw z domieszką mąki kukurydzianej.

Każda z cytowanych przez artystkę potraw jest dowodem zbrodni. Każda z nich jest przykładem próby przetrwania w skrajnych warunkach. Co najważniejsze, towarzyszące potrawom historie uwidaczniają, że w każdym przypadku w ich tle znajduje się konflikt zbrojny, celowe działanie lub też niewydolność gospodarcza systemów totalitarnych.

Artystka częściej widzów przyrządzonymi potrawami, chce nie tylko opowiadać historie głodu, ale również pozwolić na cielesne doświadczenie przekraczania granicy jadalności. Zmysłowe doznanie, angażujące zapach, dotyk, smak ma na celu sprawić, iż zostanie przeżyte dosadniej i zostanie w pamięci na dłużej. Artystka stwierdza:

¹⁵⁴ Materiały z performansu *Głód jest najlepszym kucharzem*, 2014.

¹⁵⁵ *Ibidem*.

To trochę jak komunია – rodzaj symbolicznego pojednania. Oczywiście, w tych sztucznie stworzonych warunkach, nie uda nam się zrozumieć głodującego człowieka, który po takie potrawy sięga z przymusu. Wierzę jednak, że może podziałać jak zapalenie światła za drzwiami – byśmy wiedzieli, że coś za nimi jest.¹⁵⁶

Brzuzan pozwala więc na swego rodzaju współuczestnictwo poprzez ucieleśnione doświadczenie. Oczywiście warunki spożywania są zupełnie odmienne, jednak artystka chce, aby odbiorca mógł poznać głód poprzez smak. Znajduje inny sposób opowiadania o głodzie – nie poprzez wizualność, lecz zmysł smaku. Nie poprzez intelektualny przekaz, statystykę czy obrazy, lecz poprzez ciało. „Głodowa potrawa” zostaje przez nas inkorporowana, stając się częścią nas. Nie oznacza to, że zrozumiemy, czym jest głód, czy też, że poznamy go. Chodzi jedynie o podjęcie refleksji, która wypływa z cielesnego doświadczenia. W tej perspektywie ujawnia się także wspólnotowy wymiar pracy Brzuzan. Współdzielenie doświadczenia buduje tu specyficzną „wspólnotę głodu”. Artystka ma świadomość, że żadne narracje i opisy nie są tak dojmujące, jak bezpośrednie doświadczenie.

Brzuzan nazwała akcję *Głód jest najlepszym kucharzem* rzeźbą performatywną. Tym samym podkreślała nietypowy charakter produktów, które są jedzone w czasie dramatycznego głodu. W niektórych przypadkach przestają one przypominać jedzenie, tym bardziej, że do powstania głodowych potraw wykorzystywane są zwyczajne, codzienne obiekty – zjadane są skórzane paski, buty, ziemia, glina. Z jednej strony więc jej działanie miało charakter performansu, potrawy były przygotowywane na oczach widzów. Z drugiej natomiast podkreślony został rzeźbiarski aspekt tworzonych dań.

Performansowi towarzyszył *Ogród głodowy* zasadzony na zewnątrz warszawskiego Nowego Teatru [il. 11]. W betonowej formie artystka posadziła rośliny, każda z nich związana była z inną historią głodu. Niedożywienie powoduje, że zjadane są rośliny, które w zwykłym, codziennym funkcjonowaniu są ignorowane jako chwasty i postrzegane jako niezdatne do spożycia. Pośród nich znalazła się między innymi komosa biała, która dojrzała jest trująca, ale staje się zdatna do spożycia po przegotowaniu. Jadalne są także jej młode liście i nasiona. Komosa była spożywana w Polsce w trakcie II wojny światowej oraz w czasach powojennych. Kolejną rośliną jest tropikalny pochrzyn – z racji tego, że łatwo go przechowywać, był to jeden z podstawowych pokarmów na statkach przewożących

¹⁵⁶ A. Stronciwilk, *O głodzie. Z Karoliną Brzuzan rozmawia Agata Stronciwilk*, „Fragile” 2014, nr 3–4 (25–26), s. 93.

niewolników z Afryki Zachodniej. Natomiast korzenie łopianu były powszechnie spożywane w Chinach w czasie rządów Mao Tse Tunga. Każda z tych roślin związana jest z władzą i przemocą. Niepozornie wyglądające „chwasty” pomagały przetrwać wielu osobom najtrudniejsze chwile. Artystka uwidacznia także to, w jaki sposób zmieniają się znaczenia, które przypisujemy otaczającym nas obiektom. W czasach dobrobytu postrzegane jako chwasty i tępione, w chwili głodu rośliny te traktowane są jako cenne pożywienie.

Prace Brzuzan uwidaczniają umowność przyjętej w każdej kulturze granicy podziału na to, co jadalne i niejadalne. W obliczu głodu obserwować można ich kolejne przesuwanie, aż do niemal całkowitego zaniku. W skrajnych przypadkach szuka się pożywienia we wszystkim, a reakcja wstrętu traci na znaczeniu. Długotrwałe doświadczenie głodu przyczynia się do zupełnie innego funkcjonowania w świecie. Głód to nie tylko doświadczenie fizyczne, ale także moralne i egzystencjalne. Rzutuje następnie na całe życie osoby nim dotkniętej. Przytoczyć tu można wspomnienia dzieci i wnuków osób, które przeżyły Auschwitz i związaną z tym obsesję gromadzenia jedzenia. Wydaje się, że dla Brzuzan, podobnie jak dla Martína Caparrósa¹⁵⁷, głód jest przede wszystkim wyzwaniem etycznym. Istnieje nie dlatego, że jest nieunikniony, lecz dlatego, że pozwalamy na to, by istniał.

Działanie artystki ukazuje ściśle zespolenie jedzenia i polityki. Żywność może stać się najstraszliwszą bronią. Co więcej, pozwala na zabójstwa, które nie mają charakteru bezpośredniego. Wydaje się, że nie będzie przesadą stwierdzenie, iż od żadnej broni w jakimkolwiek konflikcie nie zginęło tyle osób, co z powodu głodu.

Zarówno prace Karoliny Żyniewicz, jak i Karoliny Brzuzan odnoszą się do przesuwania granic jadalności. W przypadku pierwszej z nich związane jest to z przekraczaniem tabu kulinarnego i towarzyszącego mu obrzydzenia. Artystka zwraca uwagę na względność istniejącego tabu. Brzuzan pokazuje, że sytuacje ekstremalne wymuszają zmianę kulturowego wyobrażenia dotyczącego jadalności: otaczający świat zostaje niejako zredefiniowany, a granice przesuwają się, ujawniając swą arbitralność.

¹⁵⁷ M. Caparrós, *Głód*, tłum. M. Szafrńska-Brandt, Kraków 2016.

9. „Wprost” o jedzeniu – polityczny wymiar kuchni w malarstwie Zbyluta Grzywacza

W 1970 roku robotnicy w Gdańsku i Szczecinie protestowali przeciwko dramatycznemu wzrostowi cen jedzenia. 12 grudnia 1970 roku ogłoszono podwyżkę cen detalicznych mięsa, przetworów mięsnych i innych artykułów spożywczych (mąki, ryb). Protestujący domagali się nie tylko cofnięcia podwyżek, ale także odwołania osób za nie odpowiedzialnych, między innymi Władysława Gomułki. W związku z brakiem zaniechania protestu na apel władzy zdecydowano się użyć wobec ludzi przemocy, w wyniku czego zabito 45 protestujących, a ponad tysiąc zostało rannych. Wydarzenia te doprowadziły do zwolnienia Władysława Gomułki, a pierwszym sekretarzem KC PZPR został Edward Gierek¹⁵⁸. Wydarzenia te w dobitny sposób ukazują polityczne znaczenie jedzenia ujawniające się przede wszystkim w chwilach kryzysu. Takim kryzysem był okres PRL-u, w którym jedzenie, jego reglamentacja i niedobory nabierały strategicznego znaczenia. Podwyżki cen żywności i braki na sklepowych półkach były katalizatorami społecznego niezadowolenia. Ukazywały także niewydolność socjalistycznej gospodarki. Tematyka jedzenia nabierała więc szczególnego zabarwienia politycznego.

Widoczne jest ono w twórczości artystów z grupy Wprost założonej w 1966 roku. Jak sugeruje nazwa, artyści w niej zrzeszeni (Maciej Bieniasz, Leszek Sobocki, Jacek Waltoś, Barbara Skąpska, Zbylut Grzywacz), chcieli wprost wyrażać problemy i wypowiadać się na temat bieżącej sytuacji społecznej i politycznej w kraju. Istotnym postulatem, który podejmowała grupa, było odejście od popularnej wówczas abstrakcji w kierunku sztuki figuratywnej. Z powodu socrealizmu każdy przejaw sztuki figuratywnej był przez wielu artystów uznawany za „podejrzany”. Twórcy z grupy „Wprost” chcieli jednak zachować komunikatywność przy jednoczesnym wprowadzeniu krytycznego przekazu. W swych pracach niejednokrotnie odnosili się do życia codziennego, przyjmując postawę krytyczną wobec rzeczywistości¹⁵⁹. Jedzenie pojawia się zarówno w martwych naturach Macieja Bieniasza, jak i grafikach Leszka Sobockiego. W obu przypadkach przybiera metaforyczne i symboliczne znaczenia. Zamierzam jednak skupić się na twórczości Zbyluta Grzywacza, gdyż jego cykle malarskie *Pomoc* oraz *Wołowy*

¹⁵⁸ Zob. B. Danowska, *Grudzień 1970 na wybrzeżu gdańskim: przyczyny, przebieg, reperkusje*, Pelplin 2000.

¹⁵⁹ Zob. *Wprost 1966–1986*, red. A. Król, J. Waltoś, Kraków 2016.

w interesujący sposób uwidaczniają polityczny aspekt jedzenia w okresie PRL-u. Ilość prac poświęconych żywności uświadamia również, że nie było ono dla artysty tematem pobocznym, lecz ujawniało istotne aspekty ówczesnej rzeczywistości.

Obrazy Grzywacza zatytułowane *Pomoc* dotyczą specyficznego fenomenu, jakim były paczki żywnościowe przysyłane „z Zachodu”. Paczki te są również symbolem zjawiska, jakim było specyficzne rozdarcie rodzin na członków mieszkających w Polsce i poza jej granicami. Stanowiły one wyraz troski na odległość, chęć niesienia tytułowej pomocy dla rodziny mieszkającej w trudnych warunkach. Grzywacz wykorzystuje klasyczną kompozycję, typową dla martwej natury. Jedyne, co wykracza poza tradycyjną martwą naturę, jest fakt, że zaprezentowane produkty spożywcze są zamknięte w kolorowych opakowaniach. Obraz *Pomoc* z 1982 roku ukazuje zwyczajny, prosty stół [il. 12]. Przy lewej krawędzi obrazu stoją na nim dwa garnki, są wyraźnie zaniedbane – na większym z nich widoczne są zacieki, brud, jest też wyraźnie przypalony od spodu. Drugi jest częściowo zasłonięty przez brudną, poplamioną szmatę. Po przeciwnej stronie stołu znajdują się produkty spożywcze w kolorowych opakowaniach. Całość kompozycji utrzymana jest w szarościach, z którymi wyraźnie kontrastują intensywne barwy wspomnianych opakowań. Przyglądając się uważnie, możemy rozpoznać poszczególne produkty spożywcze. Jest to między innymi kawa „Splendid” w puszcze, herbata „Pickwick”, mielonka w puszcze czy ciasteczka. Kompozycją obraz wyraźnie nawiązuje do tradycyjnych, holenderskich martwych natur, co uwidacznia opadająca ze stołu tkanina. W obrazach Grzywacza pojawia się podobny nastrój skupienia i melancholijnej zadumy. W tym przypadku jednak opadająca tkanina nie jest obrusem, jak w holenderskich martwych naturach, lecz brudną, poplamioną ścierką. Artysta podkreśla brud i szarość codziennej egzystencji, co przyczynia się do głęboko pesymistycznej wymowy opisywanej pracy.

Obraz opiera się na skontrastowaniu dwóch rzeczywistości, które symbolizowane są poprzez jedzenie – jego nadmiar i niedobór. Wojciech Bałus pisze w tej perspektywie o retorycznej funkcji metonimii, gdzie „aluminiowe naczynia i ścierka stają się *pars pro toto* polskiej mizarii czasów kryzysu i zniewolenia w stanie wojennym, zaś barwne puszki i pudełeczka fragmentem zachodnioeuropejskiego dostatku”¹⁶⁰.

Nie mamy wątpliwości, jakie jest pochodzenie kolorowych produktów spożywczych, gdyż zakupienie ich w Polsce było w tym czasie utrudnione lub wręcz

¹⁶⁰ W. Bałus, „*Pomoc*” Zbyluta Grzywacza albo o metaforze i metonimii w „czasie marnym”, [w:] idem, *Efekt widzialności. O swoistości widzenia obrazów, granicach ich odczytywania i antropologicznych aspektach sztuki*, Kraków 2013, s. 205.

niemożliwe. Po jednej stronie jest więc bieda i beznadzieja, po drugiej kusząca obietnica. Obraz *Pomoc* z 1984 roku niemalże całkowicie powtarza opisany schemat kompozycyjny [il. 13]. Ponownie artysta ukazuje stół, po jego prawej stronie znajdują się te same garnki, z tym, że mniejszy leży przewrócony, tak, że widać jego puste wnętrze. Różnica wobec wcześniejszej wersji polega na tym, że widoczna jest większa część stołu oraz większy fragment poplamionej szmaty. Po prawej stronie stołu ponownie znajdują się zapakowane produkty spożywcze. W tym przypadku są one dodatkowo owinięte folią, co utrudnia ich identyfikację.

Powtórzenie kompozycji o tej samej wymowie wydaje się podkreśleniem, że otaczająca rzeczywistość nie zmienia się, a problem wskazany we wcześniejszym obrazie wciąż jest aktualny. PRL-owska codzienność nie zmieniła się, nawet garnki są dokładnie te same, co jeszcze silniej podkreśla poczucie beznadziejności, brak perspektyw na możliwość zmiany.

Jak zauważa Małgorzata Mazurek, w dobie PRL-u problem niedoborów żywnościowych był niejednokrotnie bagatelizowany w celu odebrania mu politycznego charakteru.

Niedobory żywnościowe wskazujące na przepaść dzielącą realia od socjalistycznego ideału, stanowiły kluczowy problem polityczny i społeczny. W sporze o jego społeczno-polityczną interpretację chodziło więc nie tylko o umiejętne sterowanie nastrojami społecznymi, lecz także o zepchnięcie kwestii niedoborów możliwie daleko, na margines sfery publicznej¹⁶¹.

Strategiami służącymi banalizacji i trywializacji problemu były m.in. jego feminizacja czy sprowadzenie do problemów z domowym zaopatrzeniem. Podjęcie tego tematu przez Grzywacza ujawnia jego polityczny charakter. Artysta uwidacznia bowiem to, co niewygodne, o czym wszyscy wiedzą, ale nikt nie mówi wprost. Skoro potrzebna jest „pomoc”, aby uzyskać dostęp do podstawowych produktów, system musi być wadliwy. Puste półki były widocznym znakiem niewydolności socjalistycznej gospodarki.

W kontekście prac Grzywacza możemy dostrzec polityczny i krytyczny wymiar żywności. Jedzenie jest tutaj w pewnym stopniu wykorzystane jako element krytyki systemu, którego niewydolność zostaje podkreślona poprzez puste, zaniedbane garnki. To krytyka bylejakości i szarości rzeczywistości PRL-u, w której przetrwanie wymaga tytułowej pomocy.

¹⁶¹ Zob. M. Mazurek, *Antropologia niedoboru w NRD i PRL 1971–1989*, Wrocław 2010, s. 98.

Za pomocą tego kontrastu artysta opowiada o funkcjonowaniu w dwóch różnych rzeczywistościach. Przeciwwstawia szarość i zgrzebną PRL-owskiej rzeczywistości wymagowanemu przepychowi Zachodniego świata. Spożywanie pokarmów z Zachodu można odczytywać jako namiastkę poczucia bycia gdzie indziej, partycypowania w obfitości innego świata. W obrazie Grzywacza kolorowe produkty wyraźnie odstają, stają się elementem obcym, niepasującym do pozostałej części kompozycji.

Ciekawym zjawiskiem kulturowym jest sama tytułowa pomoc, czyli paczki żywnościowe otrzymywane od rodziny z Zachodu. W stosunku do opisywanych już „kręgów komensalizmu”, istotnym aspektem jest tutaj fakt, że dzielenie się pożywieniem dokonuje się z dystansu. Okazuje się, że odległość geograficzna nie jest przeszkodą dla wyrażenia troski i opiekuńczości za pomocą jedzenia. Przesyłane paczki są materialnym potwierdzeniem więzi, znakiem zatroskania o członków rodziny, którzy żyli po drugiej stronie „żelaznej kurtyny”. Paczki wysyłane do przyjaciół i rodziny w Polsce pokazują obawy dotyczące sytuacji w kraju oraz losu najbliższych.

Zwyczaj przesyłania paczek pozostał obecny długo po przemianie ustrojowej. Także w latach 90. XX w. rodziny, które posiadały krewnych w krajach Europy Zachodniej, otrzymywały paczki. Z własnego doświadczenia dotyczącego tych przesyłek (otrzymywanych, w przypadku mojej rodziny, z Niemiec) przypominam sobie, że zawierały one przede wszystkim produkty spożywcze (słodycze, żelki, czekoladę). Często były wysyłane okolicznościowo – przy okazji Bożego Narodzenia, Wielkanocy, urodzin. Co istotne, skład paczek nie zmieniał się wraz z upływem czasu, który minął od transformacji, powodując z czasem zdziwienie, a nawet rozbawienie. Sygnały dotyczące tego, że niektórych produktów nie ma sensu wysyłać, gdyż są dostępne w Polsce, spotykały się z brakiem zrozumienia. Uzmysławia to wyobrażenie o Polsce, jakie mieli krewni z zagranicy – wyobrażenie o poziomie życia oraz dostępności produktów żywnościowych. Z tego typu paczkami związanych jest także wiele wspomnień i narracji, których poznanie pozwoliłoby rzucić światło na codzienne funkcjonowanie w rzeczywistości PRL-u oraz na zmianę, jaka nastąpiła wraz z przemianą ustrojową.

W przypadku obu obrazów Grzywacza jedzenie użyte zostało, aby wyrazić trudną sytuację ekonomiczno-społeczną. Kluczowy jest także krytyczny aspekt tych prac związany z uwypukleniem niedoborów żywnościowych jako zjawiska związanego z polityką. Skontrastowanie dwóch krańców stołu jest rodzajem oskarżenia skierowanego wobec władzy. Bałus w kontekście opisywanego przedstawienia wskazywał także na binarność przyjętego przez artystę podziału rzeczywistości na „dobrych i złych, sytych i upodlonych”,

co było zgodne z „tendencją formacji solidarnościowej do stereotypowego postrzegania rzeczywistości i interpretowania jej w czarno-białych kategoriach: tendencją wyraźnie zradykalizowaną po wprowadzeniu stanu wojennego”¹⁶². Badacz zwraca jednak także uwagę na obecne w obrazie znaczenia związane z mglistą nadzieją na bliżej nieokreśloną zmianę. Kolorowe opakowania produktów spożywczych wskazują wszak, że gdzieś istnieje inny świat, którego można chociaż przez chwilę dotknąć i posmakować. Spożywanie produktów „z Zachodu” jest sposobem na chwilowe uwolnienie się od trosk, namiastką wolności. Ujawnia to pewien istotny aspekt związany ze zmysłowym doświadczaniem jedzenia, który będzie jeszcze niejednokrotnie powracał w niniejszej pracy – smaki i zapachy pozwalają na wyobrażone „podróże” w czasie i przestrzeni.

Patrząc na obraz Grzywacza, można się jednak również zastanowić, czy obecność kolorowych opakowań jeszcze bardziej nie uwidacznia beznadziejności codziennej egzystencji. Obrazy artysty można także odnieść do filmu *Supermarket* z 1981 roku duetu KwieKulik. Artyści zostali zaproszeni do udziału w wystawie w Stuttgarcie zatytułowanej *Nowa sztuka z Polski*. W trakcie ekspozycji zaprezentowali nakręcone w Stuttgarcie wideo, ukazujące jak przechadzają się po tytułowym supermarkecie, wkładając do wózka kolejne produkty. Po chwili jednak wyciągają je i odkładają z powrotem na półki. Działanie to, podobnie jak obrazy Grzywacza, uwidacznia przepaść pomiędzy krajami z dwóch stron „żelaznej kurtyny”. Kolorowe produkty, takie jak na obrazach Grzywacza, wydają się w tym przypadku bardzo bliskie, znajdują się na wyciągnięcie ręki. Jednak jest to bliskość pozorna – różnice ekonomiczne oraz kurs walutowy złotówki wobec marki niemieckiej powodują, że artyści odkładają kolejne produkty na sklepowe półki. *Supermarket* był więc opowieścią o niemożności zrealizowania pragnień, o przepaści pomiędzy dwoma światami. Pojawiające się w filmie wypowiedzi artystów dotyczą konieczności ograniczenia się, niemożliwości pełnego partycypowania w wolności wyboru oferowanej przez kapitalizm i konsumpcjonizm. Początkowy entuzjazm blokowany jest przez konieczność samoograniczenia. W jednej ze scen artyści podchodzą do półki z kawami i oglądają opakowania. Decydują się wziąć 5 kilogramów kawy, po chwili jednak odkładają wszystko z powrotem. Sytuacja ta powtarza się w każdym przypadku. Widoczne jest ich zakłopotanie oraz zagubienie, oglądają dokładnie opakowania produktów, niejednokrotnie nie będąc pewnymi, co znajduje się w ich wnętrzu lub jaki jest ich skład. *Supermarket*, w którym się znajdują, jest dla nich odmiennym, obcym światem. Jednocześnie artyści mają świadomość,

¹⁶² W. Balus, „Pomoc” ..., op. cit., s. 212.

że znaleźli się w nim tylko na chwilę. Pozostają w nim obcy, nie mogą na tych samych zasadach, co pozostali, partycypować w otaczającym ich dobrobycie. *Supermarket* był wypowiedzią na temat różnicy w warunkach życia i dostępności produktów spożywczych w czasach PRL-u. Jednak można się także zastanowić, czy nie antycypuje innego problemu – zniesienie bariery politycznej nie niweluje wszak podziałów ekonomicznych. Podobnie jak obrazy Grzywacza, wideo Kwiekulik opiera się na efekcie kontrastu pomiędzy przepychem a ubóstwem, wyborem a wyrzeczeniem, Wschodem i Zachodem. Kontrast ten uwidaczniał się szczególnie wyraźnie na półkach sklepowych i w lodówkach.

Innym cyklem malarskim Grzywacza, w którym istotną rolę odgrywa motyw jedzenia, jest cykl *Wołowy* (1977-1981). W jego skład wchodzi takie przedstawienia jak *Porwanie Europy*, *Szał*, *Corrida* i *Pegaz*. W każdym z obrazów centralne miejsce zajmuje mięso, którego czerwień wyraźnie kontrastuje z szarością otoczenia. Podobnie jak w przypadku *Pomocy*, artysta wykorzystuje tematykę związaną z jedzeniem jako narzędzie krytyki komunistycznej władzy. Także w cyklu *Wołowym* odwołuje się do codziennych doświadczeń i niedogodności, które stają się widocznym znakiem patologii (nie)funkcjonującego systemu. Jerzy Kochanowski zwracał uwagę na fakt, że przez cały okres PRL-u to właśnie mięso było produktem, który najbardziej interesował zarówno społeczeństwo, jak i władzę¹⁶³. Jak zauważa, wynikało to przede wszystkim z faktu, że w większości produkowane było prywatnie, przez rolników, natomiast państwo chciało zyskać monopol na jego dystrybucję. W związku z tym stało się najpopularniejszym produktem, który był przedmiotem nielegalnego obrotu. Szczególne zainteresowanie mięsem wynikało także z powracających stanów jego niedoboru. Jak zauważa Kochanowski, już w latach 40. i 50. XX w. zaopatrzenie w mięso postrzegane było jako nierozwiązywalny problem na różnych szczeblach władzy¹⁶⁴.

Obraz *Szał* (1977) jest bezpośrednim pastiszem obrazu Władysława Podkowińskiego o tym samym tytule [il. 14]. Wersja namalowana przez Grzywacza ukazuje nagą kobietę kurczowo trzymającą się tuszy wołowej. Wierzchowiec jest przecięty oraz pozbawiony głowy i kończyn. Kobieta zawieszona jest w pustej przestrzeni na tle ciemnych, szaro-czarnych chmur. W dolnej części przedstawienia widoczna jest grupa szarych postaci stojących w niekończącej się kolejce. W obrazie dominuje szaro-czarna kolorystyka; jedynymi jaśniejszymi punktami są czerwień mięsa oraz miejsce, w którym chmury widocznie rozrzedzają się, ukazując białoczerwone niebo. Grzywacz cytuje kompozycję

¹⁶³ Zob.: J. Kochanowski, *Tylnymi drzwiami. „Czarny rynek” w Polsce 1944–89*, Warszawa 2015, s. 171.

¹⁶⁴ *Ibidem*, ss. 171–172.

Podkowińskiego, jednak porywisty koń zostaje zastąpiony ochłapem mięsa. W odmienny sposób artysta ukazuje także obejmującą „rumaka” kobietę. W przypadku Podkowińskiego jest to silnie nacechowany erotycznie wizerunek młodej, atrakcyjnej kobiety, natomiast Grzywacz przedstawia starszą kobietę, której fizyczna nieatrakcyjność podkreślona jest przez szary kolor skóry. Trzyma ona kurczowo „upolowany” kawał mięsa, jakby w obawie, że może on jej zostać odebrany. Artysta podkreśla tym samym aspekt walki i rywalizacji. *Szał* Podkowińskiego był interpretowany jako wypowiedź o pożądaniu, kobiecym orgazmie, szale erotycznym. W przypadku obrazu Grzywacza tytułowy *Szał* przyjmuje odmienny wymiar. Artysta opowiada przede wszystkim o szale konsumpcji, o chęci posiadania, która staje się szczególnie wyraźna w obliczu niedoboru. Podobnie jak w przypadku *Pomocy*, obraz ma wyraźnie pesymistyczny nastrój, który został podkreślony poprzez zastosowaną kolorystykę.

Przy bliższym oglądzie można zauważyć, że stojące w kolejce postaci to wyłącznie kobiety. W przedstawieniu Grzywacza są one całkowicie pozbawione cech indywidualnych, stając się monotonnym ciągiem niemalże identycznych postaci. Stapiają się w jeden bezosobowy organizm. Niektóre z nich trzymają w rękach torby na zakupy. Małgorzata Mazurek zwraca uwagę na fakt, że kolejki pozostawały w tym czasie kwestią „typowo kobiecą”, powołuje się także na ankietę socjologiczną z 1965 roku, według której 86,5% badanych kobiet przyznało, że zakupy stanowią dla nich problem¹⁶⁵. Według wspomnianej ankiety, respondentki przyznawały, że zdobycie potrzebnych produktów zajmowało im co najmniej półtorej godziny. Jak już zaznaczałam, traktowanie problemów z zaopatrzeniem jako kwestii typowo kobiecej trywializowało ją, przenosiło do sfery domowej i odpolityczniało.

Grzywacz niejednokrotnie ukazywał kobietę upodloną – podobnie jest w cyklu *Wołowym*. Upodlenie powodowane jest w tym przypadku koniecznością walki o podstawowe produkty spożywcze, godzinami wyczekiwania i bezsilności. Walka o mięso ma w sobie wymiar „zezwierzęcenia”, który wydaje się podkreślony w *Szale* poprzez bliskość ciała kobiety i „upolowanej” przez nią tuszy wołowej. Artysta podkreśla upadek, upodlenie człowieczeństwa w obliczu walki o pożywienie. Postaci z *Szahu* można odnieść do cyklu prac Grzywacza *Człowiek bez jakości* – w obu przypadkach funkcjonowanie w rzeczywistości PRL-u niejako odziera człowieka z cech dystynktywnych i uprzedmiotawia go. Cykl *Wołowy* odnosi się także do kontrastu pomiędzy oficjalną

¹⁶⁵ Zob. M. Mazurek, *Antropologia niedoboru...*, op. cit., s. 117.

propagandą a codziennymi realiami. Zarówno w *Pomocy*, jak i w *Wołowym* pojawia się wątek oczekiwania. W przypadku *Pomocy* była to zapowiedź nieokreślonej zmiany. W kontekście *Wołowego* oczekiwanie jest utożsamione z ubezwłasnowolnieniem, biernością, niemożnością podjęcia działania. Podobnie jest w obrazie *Kolejka wciąż trwa*, będącym czytelnym nawiązaniem do obrazu Andrzeja Wróblewskiego poprzedzającego słynne *Ukrzesłowienia*, wyrażające skrajne uprzedmiotowienie człowieka. Ludzie z obrazów Grzywacza nie buntują się wobec zastanej rzeczywistości, biernie się jej poddają, pogrążając się w beznadziei. Kolejka pojawia się w wielu przedstawieniach Grzywacza, nie tylko w cyklu *Wołowym*; co więcej, w wielu przypadkach jest ona wciąż tą samą kolejką. W przypadku *Szału* widoczna jest jednak zapowiedź nieokreślonej zmiany, błysk nadziei – w tle przedstawienia chmury bowiem rozstępują się, odsłaniając niebo.

Idea powstania cyklu pojawiła się w już w 1975 roku, kiedy artysta notował:

Chciałoby się pomalować taką naszą surową polską rzeczywistość, realność – nie budowaną symbolicznie, ogólnikami – hasłami, lecz uzmysłowioną, przedstawioną, drastyczną i ohydą. Motyw „kolejek”, ohydnych, pustych sklepów i ciemności¹⁶⁶.

W *Szale* mięso jawi się jako upragniona zdobycz, obiekt szczególnych zabiegów. Jest elementem dominującym w każdej z kompozycji w cyklu, a czerwień tuszy wyraźnie odróżnia się od otaczającej szarości. Postaci z obrazów Grzywacza wydają się zdominowane przez obsesję mięsa. Chęć zdobycia upragnionego towaru staje się rodzajem tytułowego szału, odbierając godność i racjonalność. Kobieta kurczowo trzymająca się tuszy wołowej jest nim opanowana, jednak jej twarz nie wyraża radości z uchwycenia upragnionego mięsa.

Zjawisko „głodu mięsa” zainteresowało Marviną Harrisa, który zastanawiał się nad jego źródłem¹⁶⁷. Antropolog podejmował refleksję dotyczącą szczególnego znaczenia mięsa w socjalistycznej Polsce. Harris wspomina o protestach z 1981 roku w Kutnie, Łodzi i Warszawie, których bezpośrednią przyczyną było zmniejszenia przydziałów mięsa. Píše on wprost, że „problemy z zaopatrzeniem w mięso zagrażają bezpieczeństwu polskiego państwowego systemu socjalistycznego”¹⁶⁸. Harris zastanawiał się nad faktem, że desperacja i zamieszki wywoływane są z powodu niedoboru pokarmu, który niejednokrotnie postrzegany jest jako luksusowy (tekst pochodzi z 1985 roku). Autor zauważa, że

¹⁶⁶J. Boniecka, *Kalendarium życia i twórczości Zbyluta Grzywacza*, [w:] *Zbylut Grzywacz 1939–2004*, red. J. Boniecka, J. Waltoś, Kraków 2008, s. 66.

¹⁶⁷M. Harris, *Good to Eat. Riddles of Food and Culture*, Illinois 1998, s. 19.

¹⁶⁸*Ibidem*, s. 19.

ograniczenie mięsa nie wiązało się w tym przypadku z niedożywieniem, a mimo to stawało się źródłem społecznego niepokoju. Antropolog zastanawiał się, czy w związku z tym, że spożywanie mięsa nie jest fundamentalną ludzką potrzebą, „głód mięsa” nie był po prostu formą odrzucenia socjalizmu. Jednak nie przyjął tej tezy i poszukiwał źródeł wspomnianych niepokojów w szczególnych, odżywczych wartościach mięsa, z którymi wiąże się jego uprzywilejowana pozycja w wielu społeczeństwach. Wskazując na znaczenie mięsa jako źródła białka, Harris podkreślał racjonalny wymiar preferowania go ponad inne produkty spożywcze, zauważając, że nigdy w interesie żadnego państwa nie będzie leżało ograniczenie spożycia mięsa. Tezy antropologa mogą być postrzegane jako dyskusyjne, a ograniczenie spożycia mięsa coraz częściej rozumiane jest dziś jako konieczne, zarówno ze względów środowiskowych, jak i zdrowotnych. Jednak ważnym jest fakt, że autor starał się odczytywać polski „głód mięsa” z perspektywy racjonalnej, a nie jako bezmyślny szal, który pojawia się w obrazie Grzywacza. Charakterystyczne jest również to, że Harris nie podejmuje refleksji nad symbolicznym i klasowym znaczeniem mięsa wynikającym z tradycji, poszukując jego szczególnego znaczenia jedynie w wartościach odżywczych.

Podobny w nastroju i wymowie jest inny obraz z tego cyklu – *Porwanie Europy I* z 1977 roku [il. 15]. Ukazuje on niemalże identyczną kobietę, w tym przypadku jednak nie jest ona naga – ma na sobie sukienkę oraz buty na niewielkim obcasie, które wyraźnie zsuwają się z jej stóp. Kobieta leży na byku, trzymając się go kurczowo, na ręce ma zawieszoną skórzaną torebkę oraz torbę z zakupami. Byk jest obdarty ze skóry (przypomina tuszę wołową), stoi na betonowej ulicy. W tle widoczna jest szara kolejka kobiet oraz zdewastowana architektura. Kobieta „jadąca” na byku zmierza w przeciwnym kierunku niż stojąca kolejka. Podobnie, jak w przypadku *Szalu*, udało jej się „upolować” upragnione mięso. Jednak nie zmienia to jej sytuacji – wydaje się bowiem tak samo bezwolna, pozbawiona możliwości kontroli, jak cienie stojące w kolejce. W obu obrazach kobiety kurczowo chwytają się tego, co pewne, materialne, namacalne. Jakby zdobyty kawałek mięsa był jedynym elementem rzeczywistości, którego warto się chwycić. Jednocześnie w obu przypadkach kobiety nie kierują pokracznymi „rumakami”, lecz są przez nie niesione w nieznanym kierunku. Artysta wydaje się krytykować nie tylko sam system, ale także poddanie się pragnieniom, które generowane są przez gospodarkę niedoboru.

W przedstawieniu *Niebo* z 1977 roku w przeciwieństwie do pozostałych nie pojawia się tusza wołowa. Obraz ukazuje ulicę i zabudowania miejskie w odcieniach szarości z nieodłącznymi kolejkami, które w tym przypadku powtarzają się trzykrotnie w różnych częściach miasta. Niebo przybiera odcienie bieli, czerwieni i różu, przypominając

tym samym ogromny kawał mięsa. Dominuje on nad wszystkim – ludźmi, przestrzenią, architekturą. W tym kontekście można przywołać fragment artykułu z gazety „Echo Dnia”:

Wirują wokół mięsa myśli ludzkie, wirują słowa, wirują ludzie w niemal dosłownym tego słowa znaczeniu. Mięso jest tematem zbiorowej psychozy, przyczyną gwałtownego przerzucania się z krańca jasnych przewidywań do krańca ponurych kontemplacji; mięso, dziedzina plotki fantastycznej, (...) wszechwładnej, upadającej i odradzającej się do rozmiarów giganta¹⁶⁹.

Chociaż cytowany fragment pochodzi z gazety z 1948 roku, wydaje się, że mógłby zostać niemalże potraktowany jako opis cyklu Grzywacza, opowiadającego wszak o wzmiankowanej w artykule psychozie, obsesji. Owa obsesyjność podkreślona jest poprzez ciągłe powracanie do tego samego tematu w kolejnych przedstawieniach. Artysta dostrzega, że problem z zaopatrzeniem w mięso to nie tylko czasowa niedogodność, a zjawisko społeczne, które przyczynia się do zmiany w zachowaniu i wartościowaniu otaczającej rzeczywistości.

Mięso staje się absolutem, najwyższą wartością, co artysta podkreśla w przedstawieniu *Złoty cielec* (1981). Na postumencie ustawionym z czerwonych książek stoi tytułowy cielec, obdarta ze skóry krowa [il. 16]. Nogi i wymiona zostały pozłoczone, w łopatki ma wetknięte chorągwie wykonane z gazet. Przez otwarty brzuch widać żebra oraz wnętrze zwierzęcia wyłożone gazetami. W tle widać ciemne chmury. W twórczości artystów z kręgu grupy Wprost widoczne były nawiązania religijne oraz często z nimi związane tendencje moralizatorskie. Podobnie jest także w tym przypadku, gdzie figura złotego cielca wskazuje na fałszywy przedmiot kultu. Jednak podobnie jak w poprzednich przykładach, wyszydzenie absolutyzacji mięsa ma wymiar sarkastyczny. Wydaje się, że poprzez powtarzanie „mięsnych” motywów, artysta chce pokazać swoje zdystansowanie wobec wspomnianej mięsnej „psychozy” („pewno, że jeść można cokolwiek”¹⁷⁰ – pisze w swym dzienniku). Można jednak zadać pytanie, czy jednocześnie w nią nie popada, obsesyjnie powracając do tego tematu.

Malarstwo Grzywacza wypływa więc bezpośrednio ze zderzenia z rzeczywistością, z niezgody na powszechny marazm. Cykl *Wolowy*, przygnębiający w swej wymowie, ma jednak także wymiar satyryczny. Artysta w swej twórczości niejednokrotnie trawestuje znane dzieła sztuki – tak jest również w opisywanym cyklu. Element pastiszu, jak

¹⁶⁹ J. Kawalec, „Spadochronowe” zakupy, „Echo Dnia”, nr 298 z 30 X 1948, cyt za: J. Kochanowski, *Tylnymi drzwiami...*, op. cit., s. 171.

¹⁷⁰ Z. Grzywacz, *Zbylut Grzywacz*, [w:] *Zbylut Grzywacz 1939–2004...*, op. cit., s. 72.

w przypadku *Szalu*, wprowadza wspomnianą prześmiewczą nutę. W opublikowanym anonimowo tekście malarz nazwał swój cykl „żartobliwą opowieścią o świecie racjonowanego mięsa i kolejek po wszystko”¹⁷¹. Jest to jednak żartobliwość gorzka, a humor Grzywacza bliski jest groteski. Element komiczny nie przysłania nigdy niepokojącej wymowy cyklu. Dla artysty codzienna walka o mięso jest jednym z wymiarów znienawidzonej PRL-owskiej rzeczywistości. Czytając zapiski Grzywacza z tego czasu, można zauważyć, że obrzydzenie, zniechęcenie, wściekłość to dominujące emocje, które przeżywał. Źródłem frustracji są codzienne niedogodności, które stają się dla niego objawem złego funkcjonowania ustroju. W swoim kalendarzu pod datą 31 grudnia notuje:

W sklepach – jak zwykle nic – w okresie świątecznym owo nic jest tym widoczniejsze, że oczekiwania się zwiększają. (...) o karpiu mowy nie ma – to tylko dla wielogodzinnych kolejkowiczów, zaprawionych w staniu po wszystko, codziennie. Pozostała sieja – błotna ryba tranowa. Pewno, że jeść można cokolwiek – najgorsze te bezwodzia, bezgazia, ciemności i wędrówki po schodach, gdy winda stoi – by dostać się do lodowatego mieszkania¹⁷².

Mięso pojawia się także w innych obrazach Grzywacza – przykładowo w aktach, w których poprzez zastawienie ciała człowieka z płatem mięsa artysta podkreśla materialny wymiar ludzkiej egzystencji. W przedstawieniu ukrzyżowania mięso wydaje się wskazywać na cielesny aspekt Chrystusa. Podwójność mięsa jako tego, co jest konsumowane, a z drugiej strony jako *modus* istnienia człowieka, stale powraca w pracach artysty. Człowiek konsumuje mięso, ale jednocześnie sam jest mięsem. Być może dlatego, patrząc na obrazy Grzywacza nasuwa się słynne „bo życie znaczy kupować mięso, ćwiartować mięso...” z wiersza Stanisława Grochowiaka *Plonąca żyrafa, czyli menuet z pogrzebaczem* z 1958 roku¹⁷³. Podobnie jak Grochowiak, Grzywacz wskazuje na somatyczną bliskość człowieka i nie-ludzkich zwierząt. Co także istotne, mięso w obrazach Grzywacza istnieje jakby w poprzek istniejących porządków, z jednej strony skrajnie banalne, zakotwiczone w prozaicznej codzienności, a z drugiej sakralizowane, zbliżające się do absolutu. Mięśność u Grzywacza, podobnie jak u poety, staje się metaforą ludzkiej egzystencji. Jego mięsne obrazy można także odnieść do całej tradycji tego motywu w sztuce, wraz ze słynnym *Rozplatanym wołem* Rembrandta. Prace Grzywacza nasuwają także skojarzenia z niepokojącą mięśnością obrazów Francisa Bacona.

¹⁷¹ Ibidem, s. 35.

¹⁷² Ibidem, s. 72.

¹⁷³ S. Grochowiak, *Plonąca żyrafa*, [w:] idem, *Menuet z pogrzebaczem*, Kraków 1958, ss. 7–9.

Grzywacz jako inspirację do stworzenia cyklu opowiadającego o „problemie mięsnym” lat gierkowskich wskazuje zajścia w Ursusie i Radomiu w czerwcu 1976 roku¹⁷⁴. Bezpośrednią przyczyną zamieszek były zapowiedziane podwyżki cen żywności. Obraz *Ursus (według „Quo Vadis?” H. Sienkiewicza)* z 1979 roku bezpośrednio odnosi się do tych wydarzeń [il. 17]. Przedstawienie ukazuje tę samą kobietę, która widoczna była na obrazie *Porwanie Europy I*, z tą różnicą, że teraz leży ona na plecach na grzbiecie obdartego ze skóry byka. Jest ubrana tak samo, jednak bluzka osunęła się, odsłaniając jej pierś, a jeden z butów spadł. W dłoni trzyma torebkę i torbę z zakupami, wygląda jakby zemdląła lub była martwa. Widzimy jej twarz z zamkniętymi oczami oraz półotwarte usta. Na pierwszym planie widoczny jest także mężczyzna chwytający byka za rogi i mocujący się z nim. Jego robotnicze pochodzenie podkreślone jest przez ciężkie buty i kask. W tle widoczna jest nieodłączna kolejka szarych kobiet. Za nimi znajduje się monumentalna mównica – wyraźnie zostały ukazane na niej mikrofony, jednak nikt przez nie przemawia.

W tym przedstawieniu kobieta została ukazana niczym chrześcijańska męczennica. Grzywacz nie pozostawia miejsca na niedopowiedzenia, wskazując w tytule na źródło przedstawienia. Obraz artysty nasuwa skojarzenia ze słynnym przedstawieniem Henryka Siemiradzkiego *Dirce chrześcijańska*.

Bałus zwracał uwagę, że sztuka Grzywacza skierowana była na negowanie wszelkiego porządku –

na obnażanie granic formowanej przez ideologię rzeczywistości *resp.* nierzeczywistości, czyli wykluczanie za pomocą tworzonych dyskursów władzy takich zjawisk jak bieda, upodlenie, przemęczenie, brak czasu na kobiecą dbałość o siebie, a także pociąg do szwindli i drobnych podłości¹⁷⁵.

Poprzez swoje obrazy artysta uwidaczniał negowane obszary rzeczywistości, dotyczące – w interesującej mnie perspektywie – przede wszystkim niedoborów żywności. Jednocześnie, jak zauważał Bałus, podkreślał marność ideologii, która próbowała te zjawiska maskować.

W rysunku *Menu* (1979), także należącym do cyklu *Wołowego*, artysta ukazał już nie mięso, lecz dwie ogołocoone kości, leżące na gazecie [il. 18]. Jest to „Trybuna Robotnicza”, codzienna gazeta wychodząca na Górnym Śląsku, organ Komitetu Wojewódzkiego Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej w Katowicach. Gazeta ta jako

¹⁷⁴ Zob. (Auto)portret artysty z czasów młodości. Ze Zbylutem Grzywaczem rozmawia Joanna Boniecka, [w:] *Zbylut Grzywacz 1939–2004...*, op. cit., s. 15.

¹⁷⁵ W. Bałus, „Pomoc”..., op. cit., s. 209.

jedno z najważniejszych źródeł propagandy pojawia się niejednokrotnie w obrazach artysty. Tutaj ponownie następuje zderzenie pomiędzy propagandą a okrutną rzeczywistością. Nieprzystawalność tych dwóch obszarów podkreślona została przez ironizujący tytuł. *Menu* sugeruje bowiem możliwość wyboru pomiędzy różnymi opcjami. Tutaj silnie podkreślona została skrajna bieda – umieszczenie kości na gazecie, może być także odczytane jako wskazanie na jej źródła. Grzywacz nie pozostawia wątpliwości odnośnie do tego, kto jest odpowiedzialny za serwowane „menu”. W przypadku tej pracy nie ma nawet obietnicy czy zabiegania o mięso. Pozostały jedynie kości sugerujące skrajne ubóstwo, a nawet głód.

„Trybuna Robotnicza” w podobnym znaczeniu pojawia się także w obrazie *Pegaz* z 1977 roku [il. 19]. Ukazuje on tuszę wołową „przelatującą” nad głowami przechodniów. Szare postaci pod nią to zarówno kobiety, jak i mężczyźni. Niektórzy z nich trzymają w dłoniach gazety. Przelatujący ponad nimi kawał mięsa, tytułowy pegaz, unosi się dzięki skrzydłom z „Trybuny Robotniczej”. Grzywacz odnosi się tym samym do mechanizmów propagandy, która podsycza wyimaginowany dobrobyt. Dla znajdujących się poniżej postaci jest on jednak nieuchwytny, odległy lub wręcz mityczny. Utożsamienie pegaza jako źródła natchnienia poetyckiego może także sugerować wskazanie na fikcyjność publikowanych w gazecie treści.

W skład cyklu wchodzi także dwa przedstawienia nawiązujące do *corridy* – pochodzące z 1977 roku *Corrida I* [il. 20] oraz *Corrida II* [il. 21]. Pierwszy z obrazów ukazuje mężczyznę atakowanego przez byka. Tak jak w przypadku wszystkich przedstawień z cyklu, zwierzę pozbawione jest skóry, w tym przypadku także tylnych kończyn. Atakowany mężczyzna ubrany jest w strój robotniczy, na głowie ma kask, a w dłoni dzierży czerwony sztandar – jedyny, oprócz mięsa, wyraźny akcent kolorystyczny przedstawienia. Zmaganiom przygląda się anonimowy tłum zebrany wokoło. Nie są widoczne twarze otaczających mężczyzn, zauważyć można jednak, że wszyscy ubrani są w garnitury. Ich dłonie są splecione, pewne jest, że będą jedynie biernie przyglądać się toczonym zmaganiom, których ciężar przerzucony jest na robotnika samotnie zmagającego się z trudami egzystencji. Postawa pozostałych mężczyzn wyraża nie tylko bierność, ale także obojętność. Artysta polemizuje z propagandowym wizerunkiem władzy zainteresowanej problemami „szarego” człowieka. Można także spojrzeć na ukazaną sytuację odmiennie: ochłap mięsa został rzucony robotnikowi, a teraz otaczający mężczyźni przyglądają się, co z nim zrobi. W takim ujęciu mięso jest ukazane jako narzędzie władzy, a sterowanie konsumpcją – sposobem na jej utrzymanie.

Obraz *Corrida II* ma podobną kompozycję: także ukazuje człowieka walczącego na „arenie” z bykiem-mięsem. W tym przypadku jednak mężczyzna ubrany jest w garnitur, w ręce ma aktówkę, w drugiej dłoni trzyma gazetę, używając jej niczym torreador czerwoną płachtę. Otoczony jest przez ustawione w półkolu kobiety czekające w kolejce. Bałus odczytuje postać mężczyzny jako prominenta „egzorcyzmującego” czerwone mięso byka¹⁷⁶. W takim ujęciu obraz można odczytywać jako wypowiedź dotyczącą prób „zaklęcia” rzeczywistości. Ponownie artysta zdaje się podkreślać przepaść pomiędzy rzeczywistością a jej obrazem kreowanym poprzez propagandowe media.

Nie bez znaczenia pozostaje fakt, że niemal w każdym „mięsnym” przedstawieniu Grzywacza ważną rolę spełniają kobiety. To one czekają w niekończących się kolejkach, rzucają się desperacko na mięso, stają się ofiarami systemu. Na tragikomiczność sytuacji kobiet wskazywała Mazurek, zwracając uwagę na fakt, że problemy zaopatrzeniowe bywały tłumaczone jako wynik irracjonalnych zachowań gospodyń domowych, a nie jako efekt zjawisk politycznych i makroekonomicznych¹⁷⁷. W ten sposób odpowiedzialność za zaistniałą sytuację była częściowo przerzucona, a jej ofiary ukazywane były jako współwinne. Jako współwinnych wskazywano bowiem zarówno sprzedawców, jak i kupujących. Sprzedawczynie były oskarżane o chowanie towarów „pod ladę” i zachowywanie ich dla rodziny oraz znajomych. Jak zauważała autorka:

Spółeczny świat kolejek był więc przedstawiany jako „piekło kobiet”: nieuczciwych ekspedientek i ich klientek, które otumanione plotkami, nie chciały wierzyć partyjnym agitatorom. Z tego punktu widzenia kolejki jawiły się jako aberracja, której winni byli aktorzy społeczni z obu stron lady. Uwarunkowania gospodarcze i systemowe znajdowały się więc konsekwentnie w cieniu dyskursu o „piekle kobiet”, który czynił z uczestniczek wymiany handlowej postaci karykaturalne. Tym samym dyskusja o „podwójnym obciążeniu” kobiet łatwo obracała się w tragifarsę, tworząc z kolejek – a szerzej: kwestii konsumpcji w gospodarce „realnego socjalizmu” – problem publiczny, a zarazem trywialny¹⁷⁸.

Można się zastanowić, czy Grzywacz, podkreślając groteskowość portretowanych postaci, niejako nie reprodukuje wspomnianej tragikomiczności. Można również zadać pytanie, czy autor – nawet, jeśli nie czyni tego w pełni świadomie – nie przyczynia się do stygmatyzacji ofiar. Kobiety są bowiem w pewien sposób oskarżane o wpadnięcie w pułapkę obsesji mięsa, która odbiera im trzeźwość osądu oraz godność osobistą. Należy jednak pamiętać, że

¹⁷⁶ Ibidem, s. 209.

¹⁷⁷ M. Mazurek, *Antropologia niedoboru...*, op. cit., s. 123.

¹⁷⁸ Ibidem, s. 12.

nie były przecież jedynymi ogniwami tej obsesji, a opisywany problem niedoborów dotyczył wszak całej rodziny. Błażej Brzostek wskazuje na istotny fakt: o ile kupowanie mięsa (oraz innych produktów spożywczych) pozostawało zadaniem kobiecym, o tyle jedzenie mięsa było potrzebą „męską”¹⁷⁹. Autor zwraca uwagę na fakt, że pomimo wysokich cen, niedoboru i kolejek, mięso królowało na stołach PRL-u. Było to związane chociażby z wysokim statusem, który mu przypisywano. Brzostek opisuje także istotne dla mentalności tego okresu powiązanie pomiędzy mięsem a władzą, które widoczne było już od lat 40. XX w., wraz z próbą odgórnych regulacji. Obecność motywów związanych z mięsem w obrazach Grzywacza wynika z faktu, że nie było ono tematem marginalnym, gdyż braki na sklepowych półkach stanowiły źródło nieustannego niezadowolenia społecznego.

Jedzenie w twórczości grupy Wprost czy w malarstwie Grzywacza nie było kluczowym ani najważniejszym motywem. Należy postrzegać je jako element szerszego projektu, szerszej perspektywy krytyki socjalistycznej rzeczywistości. Kuchnia była jednym z obszarów, w których ujawniała się bylejakość i szarość codziennej egzystencji oraz upolitycznienie nawet jej najbardziej podstawowych wymiarów. Krytyka codziennych, wydawałoby się trywialnych zjawisk, jak problemy zaopatrzeniowe czy kolejki przed sklepami, nabierała tym samym wymowy politycznej. W swych obrazach Grzywacz opowiadał o doświadczeniach codziennych i niemalże uniwersalnych, ponieważ dotyczących znacznej części społeczeństwa. Jedzenie jest u niego jednym z obszarów uwidaczniających niewydolność otaczającego systemu, a tym samym staje się elementem krytyki politycznej.

¹⁷⁹ B. Brzostek, *PRL na widelcu...*, op cit., s. 115.

10. Przy wspólnym stole. Elżbieta Jabłońska, Joanna Rajkowska i estetyka relacyjna

Elżbieta Jabłońska jest w szczególności sposobem zainteresowana tematyką wspólnoty. Jej twórczość sytuuje się niejako na pograniczu dwóch zaproponowanych przeze mnie części analitycznych rozprawy – z jednej strony opowiada o wspólnocie, z drugiej istotny jest w niej wątek dotyczący płci. W tym rozdziale zamierzam skupić się przede wszystkim na wymiarze wspólnotowym działań artystki, w kolejnym powrócę jeszcze do kwestii związanych z płcią oraz przyjmowaniem różnych ról społecznych.

Tworzenie i podtrzymywanie więzi tkwi w samym centrum twórczości Jabłońskiej. Częstokroć jej działania nastawione są na nawiązanie kontaktu z odbiorcą. Jedzenie nie jest dla niej kluczowe, wydaje się jedynie środkiem do osiągnięcia celu, jakim jest zawiązanie relacji. Artystka pragnie osiągnąć odmienny rodzaj kontaktu z publicznością niż w przypadku tradycyjnego oglądu sztuki – w tym celu decyduje się coś ofiarować, podarować lub też inicjuje różnego typu wymianę. Ta ostatnia dokonuje się w pozarynkowym wymiarze, a przedmioty wymieniane nie mają określonej wartości. Przykładowo, podczas wystawy *Nowe życie* w Katowicach artystka stworzyła system szufladek – w każdej z nich znajdowała się stworzona przez nią grafika. Odwiedzający wystawę mogli zabrać jedną z nich, jednak byli proszeni o zostawienie czegoś w zamian. Mamy tu do czynienia z transakcją, jest ona jednak zasadniczo różna od codziennych transakcji handlowych, gdzie cena jest jasno określona. Proponowana przez Jabłońską wymiana nie była bowiem nastawiona na zysk. Przykład ten ilustruje istotną dla twórczości artystki kategorię wymiany darów. Jedzenie może także być rodzajem daru, zaproszeniem do nawiązania więzi. Autorzy publikacji *Wzory jedzenia a struktura społeczna* zwracali uwagę na zmianę, która towarzyszy procesowi utowarowienia jedzenia, wpływającemu na bezpośrednie relacje w mikrostrukturach społecznych:

Funkcjonowanie małych społeczności opiera się na symbolicznej „wymianie” gestów i przedmiotów ogniskujących się m.in. wokół jedzenia. Z tego punktu widzenia, wzrost utowarowienia oznacza zastępowanie zasady odwzajemniania się, usankcjonowanej przez normy zwyczajowe, zobowiązaniami wynikającymi z racjonalności sankcjonowanej przez prawo. Relacje społeczne nabierają charakteru ekonomicznej transakcji, kończącej się z chwilą wywiązania się obu stron ze

zobowiązań, odwrotnie niż jest to w przypadku wymiany darów, które nakładają na obie strony kolejne zobowiązania, czyniąc przez to relacje społeczne bardziej trwałymi¹⁸⁰.

W ramach akcji *Przez żołądek do serca*, która została zrealizowana po raz pierwszy w 1999 roku, artystka w trakcie wernisażu częstowała przybyłą publiczność przygotowanymi przez siebie potrawami [il. 22]. Poczęstunek, który nieodłącznie towarzyszy wernisażom, tutaj potraktowany został jako główny element działania. Oferowanym przez artystkę potrawom towarzyszyły kartki z informacją dotyczącą ich zawartości kalorycznej. Działanie Jabłońskiej związane było z chęcią nawiązania innego typu relacji z publicznością. Artystka wciela się w rolę gospodyni, podejmując przybyłych na wernisaż. Przenosi również działanie charakterystyczne dla przestrzeni prywatnej do przestrzeni publicznej – ten aspekt był szczególnie widoczny w innej jej realizacji zatytułowanej *Kuchnia*, w której artystka zrekonstruowała w galerii tytułową przestrzeń. Gest dzielenia się pożywieniem jest prawie zawsze odczytywany jako przyjazny, a jedzenie postrzegane jest jako podstawowy dar fundujący więzi społeczne. W swej twórczości Jabłońska niejednokrotnie tematyzuje swoją własną sytuację związaną z funkcjonowaniem w różnych rolach społecznych – matki, artystki, gospodyni. W akcji *Przez żołądek do serca* wciela się w rolę karmicielki, jakby przyjmując funkcję przypisaną jej według stereotypowych wyobrażeń dotyczących płci. Prace artystki zawsze są zakorzenione w codzienności, nigdy nie tracą bezpośredniego związku z otaczającą ją rzeczywistością. Maria Poprzęcka, pisząc o akcji Jabłońskiej, zwracała uwagę na fakt, że wernisażowy poczęstunek jest najbardziej demokratycznym elementem tego typu wydarzeń¹⁸¹. Wiele osób uczestniczących w wernisażu nie przychodzi w celu oglądania dzieł sztuki, lecz po to, by wziąć udział w poczęstunku. Artystka wykorzystuje ten aspekt, pozwalając publiczności spożywać bez skrępowania – „nie krępujcie się, uczestniczcie!”¹⁸². W centrum działań artystki tkwi chęć nawiązania relacji z odbiorcą. Jabłońska stwierdza: „czemu spotkanie nie może być sztuką? Myślę, że często jest.”¹⁸³. Jedzenie jest najprostszym sposobem tworzenia atmosfery spotkania i okazania przyjaznych intencji wobec odbiorców.

W przypadku akcji *Przez żołądek do serca* Jabłońska pozornie nie oczekuje niczego w zamian. Można jednak zastanawiać się, czy podejmowane przez nią działanie nie ma

¹⁸⁰ H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Straczuk, *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Warszawa 2015, s. 18.

¹⁸¹ M. Poprzęcka, *Elżbieta Jabłońska. 83 kelnerów i pomocnik*, „Arteon – magazyn o sztuce” 2006, nr 4 (72).

¹⁸² *Elżbieta Jabłońska Nadzwyczaj(nie)udane dzieło*, red. M. Ujma, Olsztyn, Kraków 2011, s. 32.

¹⁸³ *Ibidem*, s. 33.

charakteru wymiany darów. Czy artystka nakłada na odbiorcę jakieś zobowiązanie? Można zadać pytanie o to, czy odbiorca czuje się w jakiś sposób przymuszony, aby zrewanżować się za otrzymany dar. Jedynym elementem, jakiego Jabłońska oczekuje od odbiorcy, jest zaangażowanie w tworzoną sytuację, otwartość na kontakt. Odbiorca jest konieczny, aby zaprojektowana sytuacja mogła zaistnieć – uczestnictwo jest więc rodzajem kapitału, który wnosi uczestnik, nie tylko poprzez swoją obecność, ale przede wszystkim konsumpcją oferowanego poczęstunku.

Kontekst daru był szczególnie widoczny w akcji *Zeszyt* (2010) zrealizowanej przez Jabłońską w Centrum Rzeźby Polskiej w Orońsku [il. 23]. Punktem wyjścia dla pracy było zwrócenie uwagi na wysoki stopień bezrobocia w najbliższej okolicy. W efekcie wielu mieszkańców kupowało podstawowe produkty „na zeszyt”, czyli nie płacąc od razu. Pierwszym pomysłem artystki była spłata zeszytowych długów potencjalnej publiczności, jednak projekt ten nie został zrealizowany¹⁸⁴. Ukazuje on jednak przekonanie dotyczące konieczności zaspokojenia podstawowych potrzeb egzystencjalnych, po to, aby pojawiły się „wyższe” potrzeby dotyczące uczestnictwa w wydarzeniach kulturalnych. W tle działania pojawia się również pytanie o to, czy sztuka może przyczynić się do dokonania realnych zmian w życiu jednostki. Zamiast zakładanego wcześniej wykupienia długów, artystka umieściła w galerii rodzaj otwartej spiżarni z podstawowymi produktami spożywczymi, które odwiedzający mogli zabierać ze sobą. Ponownie mamy tu do czynienia z darem. Według teorii Marcela Maussa, dar zawsze nakładał jednak na obdarowanego rodzaj zobowiązania, konieczność rekompensaty, dlatego też antropolog nazywał go mieszaniną wolności i obowiązku¹⁸⁵. Nieodwzajemniony dar poniża obdarowanego, a „miłosierdzie jest wciąż bolesne dla tego, kto z niego korzysta”¹⁸⁶. Możemy się zastanowić, czy w przypadku *Zeszytu* zakładana anonimowość i niebezpośredniość daru nie ma na celu uniknięcia obecnej w akcie charytatywnym relacji podległości. W przypadku *Zeszytu* odbiorca nie ma możliwości zrekompensowania się, w przeciwieństwie do akcji artystki, które były oparte na wymianie przedmiotów. Mauss zwracała również uwagę na niematerialny wymiar wymiany – dar często ma również wartość uczuciową, nie tylko finansową. *Zeszyt* wydaje się bliższy pomocy charytatywnej niż równorzędnej wymianie. W pierwotnej wersji projektu anonimowy wymiar pomocy był jeszcze silniej widoczny, jednak jest on obecny

¹⁸⁴ Zob. Opis projektu na stronie internetowej artystki: <http://www.elajablonska.com/projects-more.php?id=259> [data dostępu: 25.02.2018].

¹⁸⁵ Zob. M. Mauss, *Szkic o darze. Forma i podstawa wymiany w społeczeństwach archaicznych*, tłum. K. Pomian [w:] idem, *Socjologia i antropologia*, Warszawa 1973, s. 303.

¹⁸⁶ Ibidem.

także w przypadku zrealizowanego projektu – nie każdy bowiem musi wiedzieć, kto umieścił w galerii spizarnię.

Zeszyt Jabłońskiej wydaje się pozbawiony wymiaru wymiany, jednak ponownie może być to pozorne – wszak odbiorca jest elementem dzieła, a jego działanie je współtworzy. Uczestnictwo, do którego zachęca artystka, byłoby w tym przypadku „wkładem własnym” w wytworzoną sytuację. Magdalena Ujma zwracała uwagę na fakt, że twórczość Jabłońskiej opiera się na dawaniu i dzieleniu się, a artystka nie wymaga wzajemności – „nikt nie jest zobligowany do wejścia w interakcję, do odpowiedzi. Jednak bezinteresowność podarunku ustępuje miejsca wymianie – o ile ludzie zdecydują się na uczestnictwo, stają się częścią realizacji artystycznej”¹⁸⁷.

Barbara Kutis zauważa, że Jabłońska wprowadza do galerii atmosferę przyjęcia, z odpowiednio kulturowo konstruowanymi wyobrażeniami o związanej z nim etykietce, by zachęcić gości do spotkania się, współprzebywania i czerpania z tego radości¹⁸⁸. Pojawia się pytanie, czy działania Jabłońskiej i innych artystów wykorzystujących jedzenie jako element i początek spotkania można wpisać w projekt estetyki relacyjnej Nicolasa Bourriauda.

Widoczne jest pewne podobieństwo pomiędzy działaniem Jabłońskiej i Beresia: w obu przypadkach jedzenie jest jedynie środkiem do osiągnięcia celu, jakim jest nawiązanie kontaktu z publicznością. Zupełnie odmienny jest natomiast kontekst ich działań, odmienne znaczenie miało budowanie wspólnoty w obliczu totalitarnego systemu oraz w dobie indywidualizacji jedzenia i osłabienia więzi w społeczeństwie kapitalistycznym.

Można się zastanowić, czy współczesne projekty artystyczne wykorzystujące jedzenie jako sposób budowania więzi nie są w pewnym stopniu odpowiedzią na zmieniające się praktyki konsumpcyjne i rosnącą indywidualizację sposobów jedzenia. Henryk Domański, Zbigniew Karpiński, Dariusz Przybysz oraz Justyna Straczuk pośród dominujących tendencji we wzorach jedzenia wymieniają, między innymi, utowarowienie, globalizację oraz indywidualizację¹⁸⁹. Zdaniem autorów, przemiany społeczno-polityczne w Polsce przyczyniły się także do przemian w sposobach żywienia. Jednocześnie zauważają oni, że wspomniane zjawiska, jak chociażby indywidualizacja posiłku, nie występują u nas w takiej skali, jak w krajach Europy Zachodniej. W Polsce wiele osób wciąż jest

¹⁸⁷ M. Ujma, *Elzbieta Jabłońska*, [w:] *Artystki polskie*, red. A. Jakubowska, Warszawa, Bielsko-Biała 2011, s. 451.

¹⁸⁸ Zob. B. Kutis, *Elzbieta Jabłońska's Kitchen Interventions. Food, Art, and Maternal Identity*, [w:] *The Taste of Art. Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*, red. S. Bottinelli, M. Valva, Fayetteville 2017, s. 181.

¹⁸⁹ Zob. H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Straczuk, *Wzory jedzenia...*, op. cit.

przywiązanych do tradycyjnych sposobów spożywania posiłków, z podziałem na trzy posiłki dziennie (70% badanych), większość wybiera również jedzenie w domu (aż 92,7% respondentów). Badacze podkreślają, że istotną różnicą, którą można dostrzec w kontekście podziałów społecznych, jest nie tylko to, co jest spożywane, ale także w jaki sposób. Autorzy przyjmują tezę, że odmienne wzorce jedzenia są odzwierciedleniem stratyfikacji społecznej. Wyznaczają dwie skrajne postawy: w przypadku pierwszej posiłek jedzony jest samotnie, a czas spożywania nie jest wyraźnie oddzielony od czasu pracy; natomiast w przypadku drugiej posiłek jest o wiele silniej celebrowany, jest „wartością samoistną” i staje się wyraźnie oddzielony od czasu pracy. Jedzenie może zostać całkowicie sfunkcjonalizowane i w takiej perspektywie traktowane jest jako „paliwo” dające energię niezbędną do działania. W takim podejściu inne wartości związane z posiłkiem tracą na znaczeniu. Dotyczy to przykładowo jego wspólnotowego charakteru, a czasem nawet walorów smakowych. Natomiast w przypadku drugiej wymienionej postawy posiłek wciąż jest rytuałem, „którego znaczenie wykracza poza funkcje żywieniowe, stając się również przeżyciem estetycznym i sposobem nawiązywania kontaktów”¹⁹⁰. W działaniach artystycznych to właśnie ta druga postawa staje się najbardziej inspirująca. Widoczna jest chęć „przywracania” wspólnotowego myślenia o jedzeniu, w którym kluczowe stają się także jego estetyczne i emocjonalne wartości.

Współcześnie większość konsumentów nie wytwarza jedzenia, które spożywa. W efekcie niemal wszystkie produkty spożywcze pozyskiwane są na rynku jako towary, poprzez wymianę handlową. Autorzy nazywają tę tendencję utowarowieniem i definiują ją jako proces „nadawania jedzeniu wartości rynkowej, traktowania żywności jako towaru dystrybuowanego przez rynek i państwo, nie zaś jako daru otrzymywanego od rodziny i znajomych”¹⁹¹. Dotyczy to nie tylko zaopatrywania się w żywność w sklepach, ale także zwiększonej tendencji do jedzenia w restauracjach zamiast przygotowywania posiłku samemu. Zdaniem autorów konsekwencją tych zmian jest spadek roli rodziny oraz przejście na inny typ stosunków społecznych, w której sformalizowane relacje handlowe zaczynają dominować nad bezpośrednimi więziami. Jedzenie kupione anonimowo w supermarkecie nie staje się podstawą relacji, nie umacnia więzi. Często wymiana towarowa ma charakter bezosobowy – nie wiemy, kto i gdzie wyprodukował jedzenie, które spożywamy. Z drugiej strony widoczne są także tendencje odwrotne, a moda na bezpośrednie dokonywanie zakupów od lokalnych dostawców (np. za pośrednictwem strony „Lokalny rolnik”) może

¹⁹⁰ Ibidem, s. 9.

¹⁹¹ Ibidem, s. 17.

być związana z jednej strony ze spadkiem zaufania wobec żywności z nieznanego źródła, a z drugiej z chęcią upodmiotowienia relacji handlowej. W obserwacjach autorów widoczne jest jednak, że proces utowarowienia jedzenia przekłada się na relacje społeczne. W jego efekcie spada rola domu jako podstawowego miejsca, gdzie spożywane są posiłki.

Kolejnym zjawiskiem, które wpływa na zmianę wzorców spożywania, jest indywidualizacja. Zdaniem autorów jest ona częściowo wymuszona zmieniającymi się modelami rodziny. Praca zawodowa niejednokrotnie wymusza pożywanie się poza domem, w różnych miejscach i o różnych porach. W efekcie czasem zjedzenie nawet jednego posiłku dziennie w gronie rodzinnym staje się utrudnione.

Realizacje artystyczne, które skupiają się na wspólnotowym wymiarze posiłku, mogą być postrzegane jako odpowiedź na te przemiany, niejednokrotnie stając się rodzajem przypomnienia o prostych przyjemnościach związanych z komensalizmem.

W kontekście działań Elżbiety Jabłońskiej czy również wspomnianych akcji Doroty Podlaskiej można zadać pytanie o status, jaki przyjmuje jedzenie w działaniach artystycznych. Widocznym jest, że w ich realizacjach jedzenie samo w sobie nie jest dziełem sztuki. Jest często proste, zwyczajne. Bliższe prawdzie wydaje się stwierdzenie, że dziełem jest w tym przypadku sytuacja wytworzona poprzez obecność jedzenia. Rezonuje to w pewnym stopniu z opisywanymi w pierwszym rozdziale rozpoznaniem Nicola Perullo dotyczącymi artystycznych i estetycznych wymiarów kuchni, które nie ograniczają się do konkretnego obiektu, jakim jest podawana potrawa.

Na wielu przykładach można zaobserwować, że ucztą sama w sobie może stać się medium artystycznym. Wspólnemu posiłkowi zostaje przypisana wartość estetyczna, która nie wynika z wytworności czy szczególnych walorów estetycznych potraw. Tym, co okazuje się kluczowe w tej perspektywie, jest problematyka więzi, spotkania, efemerycznych kontaktów międzyludzkich. W tym kontekście działania te mogą być analizowane w odniesieniu do proponowanej przez Nicolasa Bourriauda koncepcji estetyki relacyjnej. Punktem wyjścia dla francuskiego krytyka sztuki jest szeroko rozumiana komercjalizacja, która dotyczy także relacji międzyludzkich¹⁹². Jest to zbieżne ze wspomnianymi rozpoznaniem dotyczącymi utowarowienia. Zdaniem autora praktyka artystyczna jest przestrzenią, w której dokonywane są eksperymenty dotyczące także relacji wymykających się wszechogarniającej reifikacji. W tym kontekście można przywołać obsesję upodmiotowienia obecną w realizacjach Beresia. I chociaż rozpoznania Bourriauda odnoszą

¹⁹² N. Bourriaud, *Estetyka relacyjna*, tłum. Ł. Białkowski, Kraków 2012, s. 35.

się przede wszystkim do sztuki lat 90. XX w., to pewne podobieństwo jest widoczne również w działaniach tego artysty. Zupełnie inne były jednak w jego przypadku diagnozy dotyczące samej natury owej reifikacji. Bereś upatrywał jej bowiem w samej naturze sytuacji artystycznej oraz, z drugiej strony, w politycznym nacisku. Bourriaud dostrzega natomiast reifikujące działanie rynku, który przekształca rzeczy, osoby i relacje w towary. W takiej perspektywie sztuka może stać się przestrzenią eksperymentów, próbą nawiązania innego typu relacji. Pojawia się jednak pytanie, czy nie jest to działanie z gruntu skazane na porażkę, jako że sztuka sama w sobie nie potrafi uniknąć owego reifikującego działania. Przykładem mogą być akcje Rikrita Tiravaniji i zakup jego pracy *Soup/No Soup* przez MoMa. Artyści funkcjonują na rynku także jako „towary” – wyrazem tej gorzkiej świadomości będzie *Satysfakcja gwarantowana* Joanny Rajkowskiej opisywana w jednym z kolejnych rozdziałów. Akcje artystyczne, które koncentrują się na wytwarzaniu wspólnot, są opisywane, dokumentowane, a także sprzedawane, stają się także elementem budującym kapitał artysty, nawet jeśli nie przyczyniają się bezpośrednio do uzyskania korzyści finansowych. Przedstawiona sytuacja nie ma na celu negowania tych działań, a jedynie wskazanie na fakt, że wymknięcie się uprzedmiotowieniu jest trudniejsze, niż mogłoby się wydawać. Wszak nawet programowo antyrynkowy kierunek, jakim był konceptualizm, pomimo swej ucieczki od materialności, został utowarowiony. Widzę jednak inną potencjalność tkwiącą w działaniach artystów, która wykracza poza samą sytuację artystyczną. Przypominanie prostych przyjemności związanych z przebywaniem razem może mieć swoje konsekwencje poza samym działaniem artystycznym. Być może po telefonie wykonanym na prośbę Podlaskiej ktoś wreszcie zdecydował się odwiedzić swoją matkę, być może, jedząc przysmaki Jabłońskiej, ktoś zaczął rozmowę z dawno niewidzianym znajomym. To są efekty działań artystycznych, które wymykają się utowarowieniu, nawet gdy sama sytuacja artystyczna staje się towarem. W takim znaczeniu można przyjąć słowa Bourriauda, który pisze, że praktyka artystyczna może stać się terenem eksperymentów społecznych i przestrzenią, która wymyka się uniformizacji zachowań. Element zaskoczenia, obecny w wielu przykładach działań artystycznych, powoduje, że odbiorca często nie wie, jak postępować, nie ma bowiem gotowych wzorców, które można zastosować w danym kontekście. Z jednej strony pozwala to na tworzenie nietypowych sytuacji, z drugiej może powodować niechęć, a nawet być doświadczeniem nieprzyjemnym dla odbiorców. Owa nieprzyjemność związana jest z uczuciem skrępowania, brakiem jasno określonych granic, co okazuje się problematyczne w perspektywie mocno skodyfikowanej cieleśnie i proksemicznie przestrzeni galeryjnej *white cube'a*. W efekcie, bez wyraźnej

instrukcji od artysty, odbiorca może być zakłopotany, nie wiedząc, czy może jeść, dotykać, wahać elementów instalacji czy performansu. Nieprzewidywalność jest jednym z kluczowych aspektów tego typu działań – artysta nie jest w stanie przewidzieć, jak zachowa się publiczność, z drugiej strony widzowie nie odnajdują gotowych schematów zachowania. Bourriaud przywoływał zaproponowany przez Karola Marksa termin „szczeliny”, który określa zachowania rynkowe wymykające się zasadom ekonomii kapitalistycznej. Autor dookreśla ją jako przestrzeń relacji międzyludzkich, która proponuje inne możliwości wymiany niż te obecnie dominujące. Wiele akcji Jabłońskiej miało charakter „szczeliny” – artystka działała bowiem poprzez „stratną” wymianę lub obdarowywanie.

W kontekście podejmowanego zagadnienia można przywołać również akcję Joanny Rajkowskiej. W 2005 roku artystka zaprosiła 624 pracowników Muzeum Narodowego w Krakowie do opuszczenia gmachu instytucji. Czekala na nich na krakowskich błoniach z bigosem i grzany winem. Projekt *Wyjście. Czekając na 624 pracowników muzeum* (2005) był elementem szerszego programu *Przewodnik*, kuratorowanego przez Ewę Małgorzatę Tatar oraz Dominika Kuryłka [il. 24]. Projekt ten był złożony z szeregu działań, które miały na celu podjęcie refleksji nad samą instytucją muzeum. Rajkowską najbardziej zainteresował temat relacji funkcjonujących w obrębie danej instytucji. Zwróciła uwagę na rozbudowaną strukturę muzeum, która generowała anonimowość oraz brak kontaktu pomiędzy pracownikami. Punktem wyjścia dla refleksji nad muzeum była również jego przestrzeń. Najbardziej znane zdjęcie z akcji ukazuje samotną artystkę stojącą przed monumentalnym gmachem krakowskiej instytucji. Artystka wspomina, że budynek wywarł na niej przytłaczające wrażenie; zwróciła uwagę także na zespolenie ludzi z tą przestrzenią. Jej propozycja wyjścia miała na celu chwilowe wyłączenie pracowników z codziennego funkcjonowania oraz spotkanie się poza przestrzenią instytucji. Rajkowska chciała stworzyć przestrzeń spotkania, które miałyby otwarty, niehierarchiczny charakter. Kluczem do zrozumienia jej działania są ponownie komensalizm i wspólnotowość. Wyraźnym jest, że jedzenie staje się tutaj jedynie pretekstem, wabikiem, który ma „wyciągnąć” pracowników poza gmach instytucji. Artystka wybrała bardzo prosty pokarm – bigos oraz grzane wino, aby podkreślić egalitarny charakter poczęstunku. Forma podawanego jedzenia miała wyraźnie korespondować z nieformalnością proponowanego spotkania. Jego prostota była związana z faktem, że ów posiłek miał na celu zburzenie barier i istniejących hierarchii. Potrawy drogie lub wyszukane mogłyby natomiast przyczynić się do ich powstawania.

Artystka wspominała, że *Wyjście* miało dwa aspekty: po pierwsze sama chciała zapoznać się z pracownikami muzeum, a po drugie chciała, żeby mieli okazję poznać się nawzajem:

Niewiele więcej od nich chcę, tyle, żeby uścisnąć im dłonie i pójść z nimi na krakowskie Błonia i wypić grzane wino. Zaburzy to na chwilę hierarchię Gmachu, której poddani są co dnia. Nie będzie już istotne kto na jakim piętrze pracuje i jakie zajmuje stanowisko¹⁹³.

Z zaproszonych pracowników w wydarzeniu wzięło udział około pięćdziesięciu. Można się zastanowić, czy rzeczywiście wystarczy opuścić gmach instytucji i spotkać się w innej przestrzeni, aby zaburzyć hierarchię. Z drugiej strony artystka stworzyła możliwość rozmowy i spotkań, które być może nie nastąpiłyby w innych okolicznościach. Przy nieformalnym spotkaniu można na chwilę zapomnieć o pełnionych w muzeum funkcjach. Uczta bardzo często jest sposobem na budowanie hierarchii, co niegdyś zaznaczało się nawet w miejscu usadowienia przy stole. Wspólne jedzenie może mieć jednak również funkcję jednoczącą. Rajkowska poprzez zgromadzenie osób w jednym miejscu przy prostym posiłku chciała uwypuklić symetryczność relacji. Nieoficjalność spotkania podkreślał brak stołu – uczestnicy jedli na stojąco, ewentualnie mogli stanąć przy niewielkich stolikach zrobionych z beczek.

Prostota zaproponowanego gestu kontrastowała z powagą i monumentalnością instytucji. Zaproszenie Rajkowskiej miało także wywrotowy charakter, gdyż było zachęceniem do opuszczenia miejsca pracy w jej trakcie (można zadać pytanie, czy nie jest to jednak w pewien sposób wykluczające, gdyż przykładowo opiekunowie ekspozycji nie mogą pozwolić sobie na opuszczenie miejsca pracy). Wspólny posiłek miał być odpowiedzią na dehumanizującą skalę instytucji. Zaproponowana akcja miała być tylko początkiem, a wytworzone relacje miały w założeniu przetrwać także poza performansem. *Wyjście* poza przestrzeń muzealną jest sygnałem, że sztuka może być gdzie indziej, realizować się w innych przestrzeniach i rejestrach. Co więcej, zdaniem artystki to właśnie poza przestrzeniami typowo galeryjnymi działania artysty „zaczynają w niepokojący sposób mieszać się z rzeczywistością, kiedy granice jej oddziaływania zaczynają być rozmyte, wtedy sztuka zaczyna być niebezpieczna”¹⁹⁴. Łukasz Białkowski sytuował akcję Rajkowskiej w kontekście działań partycypacyjnych podejmowanych przez instytucje kultury. Działania te przeważnie miały na celu budowanie innego wizerunku instytucji –

¹⁹³ Opis projektu na stronie artystki: <http://www.rajkowska.com/pl/projekty/60> [data dostępu: 25.04.2018].

¹⁹⁴ *Sztuka publicznej możliwości. Z Joanną Rajkowską rozmawia Artur Żmijewski*, wywiad dostępny na stronie internetowej artystki: <http://www.rajkowska.com/pl/teksty/42> [data dostępu: 28.04.2018].

jako miejsca spotkań przyjaznym odbiorcom. Sztuka nastawiona na partycypację w pewien sposób korespondowała więc także z działaniami programowymi tych instytucji. Budowana przez muzea i galerie atmosfera spotkania miała przede wszystkim służyć tworzeniu bezpośrednich i nieformalnych relacji pomiędzy pracownikami instytucji a publicznością. W przypadku działania Rajkowskiej dotyczy to przede wszystkim relacji wewnątrz instytucji. Białkowski zwracał uwagę na teatralny wymiar *Wyjścia* – artystka wcieliła się tutaj w rolę reżysera, który aranżuje całą sytuację. Co więcej, proponowane „wyjście” związane było z wystawieniem się na spojrzenia – artystki i siebie nawzajem. Mógł być to jeden z powodów, dla których tak niewielu pracowników zdecydowało się wziąć udział w akcji. Białkowski także wspomina o „szczelinie” – jego zdaniem działania partycypacyjne zmierzają do

wytworzenia pewnej szczeliny w funkcjonowaniu instytucji, w której wykluczenia, podziały, hierarchie społeczne i służbowe zostaną zawieszane – chodzi o chwilowe chociażby zespolenie podzielonego społeczeństwa i pokawałkowanej kultury¹⁹⁵.

Można się zastanowić, czy zakładane zespolenie jest możliwe i czy rzeczywiście ma miejsce. Z perspektywy niniejszej pracy istotna jest obserwacja, że to jedzenie, podobnie jak w przypadku realizacji Jabłońskiej czy Podlaskiej, służy wytworzeniu przyjaznej atmosfery spotkania. Tym samym spotkanie samo w sobie staje się „dziełem”, które proponuje artysta, a jedzenie wykorzystywane jest jako pretekst dla tego spotkania. Białkowski odnosił się krytycznie do akcji Rajkowskiej, wskazując na działania artystki związane z reżyserowaniem danej sytuacji. Wspomniane zastrzeżenia mogą dotyczyć wielu prac opierających się na zaproszeniu odbiorców do wspólnego stołu – obowiązujące przy nim reguły ustala bowiem przeważnie artysta. W przypadku pracy Rajkowskiej horyzontalna uczta miała służyć chwilowemu zaburzeniu hierarchicznej wertykalności instytucji.

Diagnoza Bourriauda dotycząca relacji międzyludzkich we współczesności jest pesymistyczna – to, czego nie da się skomercjalizować, musi zniknąć:

już niebawem nie będzie można utrzymywać relacji międzyludzkich poza owym komercyjnym wymiarem. (...) wydaje się, że owa powszechna reifikacja najbardziej dotyka codziennych relacji. Stosunki międzyludzkie – symbolizowane lub zastąpione przez przedmioty handlu, oznaczane przez znaki firmowe – muszą przyjąć skrajne lub zakazane formy, jeśli chcą wymknąć się imperium

¹⁹⁵ Ł. Białkowski, *Nieszczere pole. Szkice o sztuce*, Katowice 2016, s. 47.

przewidywalności. Związki społeczne stały się ustandaryzowanymi artefaktami. W świecie regulowanym zasadą podziału pracy i specjalizacji, automatyzacji i zysku, rządowi zależy na tym, by stosunki międzyludzkie przyjmowały z góry przewidzianą postać i zawiązywały się według kilku prostych, sprawdzalnych i powtarzalnych reguł¹⁹⁶.

W przypadku działania Rajkowskiej widoczne jest, w jaki sposób można spróbować użyć spotkania wokół jedzenia jako próby de-hierarchizacji instytucji. W działaniach artystów nastawionych na relacyjność widoczne jest przekonanie o sprawczości sztuki. Działanie artystyczne nie jest zamknięte w swoich ramach – ma je przekraczać i realnie wpływać na rzeczywistość. W takiej perspektywie wspólnota wytworzona w trakcie performansu przekracza jego ramy. Jak niekiedy iluzoryczna jest to perspektywa, pokazywał *Cooking project* Podlaskiej. Z drugiej strony artyści są w pełni świadomi wszystkich trudności, które wynikają z przyjęcia takiej perspektywy. Decydują się podjąć ryzyko, wiedząc, że ich działanie może skończyć się porażką. Owo otwarcie na przegraną jest związane z opisywaną nieschematycznością i niechęcią przyjmowania gotowych rozwiązań. Ryzyko jest wpisane w samą kategorię gościnności, a spotkania towarzyskie zawsze mają w sobie element nieprzewidywalności, w szczególności, gdy zapraszamy na nie nieznanym.

Perspektywa estetyki relacyjnej każe nam skoncentrować się na samej relacji jako kluczowym aspekcie dzieła sztuki. W przypadku opisywanych przykładów, w szczególności działań Jabłońskiej czy Podlaskiej, widać, że to właśnie relacja jest ich fundamentalnym elementem. Pojawia się jednak pytanie, czy według przyjętej perspektywy działania te powinny być oceniane pod względem ich skuteczności. Skoro najważniejszym ich elementem jest nastawienie na budowanie wspólnoty i wytwarzanie więzi, to czy powinny podlegać ocenie pod kątem tego, na ile owa wspólnota rzeczywiście zaistniała. Pojawia się wątpliwość wynikająca z tego, że artyści mają świadomość efemeryczności i nietrwałości powstałych relacji oraz ryzyka związanego z nastawieniem na kontakt z odbiorcami, którzy wszak mogą wcale go nie chcieć. Czy w takiej perspektywie fakt, że w *Wyjściu* wzięło udział kilkadziesiąt, a nie kilkaset osób, jest dowodem na porażkę tego działania? Takie podejście nie wydaje się słuszne, gdyż niematerialność i ulotność kontaktów międzyludzkich nie podlega dokumentacji, zbadaniu, prostej ocenie. Można w tym kontekście odwołać się do kategorii „skuteczności”, która często jest przywoływana w kontekście sztuki zaangażowanej¹⁹⁷. Bo wszak prace Podlaskiej, Rajkowskiej

¹⁹⁶ N. Bourriaud, *Estetyka...*, op. cit., s. 35.

¹⁹⁷ A. Żmijewski, *Stosowane sztuki społeczne*, [w:] Żmijewski, *Przewodnik krytyki politycznej*, red. M. Konarzewska, Warszawa 2011, ss. 74–96.

i Jabłońskiej są w pewien sposób zaangażowane, nawet jeśli nie są jawnie i bezpośrednio polityczne. Są zaangażowane w rzeczywistość – nawet jeśli rezygnują z heroiczych prób zmieniania świata, to proponują zmiany w mikroskali. Nasuwa się pytanie, czy skuteczność jest właściwą kategorią (estetyczną) do oceny tego typu działań. Kategoria skuteczności prowadzi do wielu pytań, zaczynając od fundamentalnego problemu jej zdefiniowania, do pytań o jej mierzalność oraz kategorie oceny. Istotą „skuteczności” jest zagadnienie wpływu sztuki na rzeczywistość. Kutis odczytywała działania Jabłońskiej również w kontekście zaproponowanego przez Jacquesa Rancière’a pojęcia „dzielenia postrzegalnego”¹⁹⁸. Francuski estetyk proponuje szerokie rozumienie polityczności, związanej z pytaniem o to, kto ma prawo pojawić się, wypowiedzieć w przestrzeni publicznej – „polityka dotyczy tego, co widzimy i co możemy o tym powiedzieć, tego, kto ma kompetencje, aby wiedzieć i predyspozycje, aby mówić, oraz sposobów zajmowania przestrzeni lub dysponowania czasem”¹⁹⁹.

Dzielenie postrzegalnego (a właściwie doświadczanego) z jednej strony separuje i wyklucza, a z drugiej pozwala na uczestnictwo poprzez doświadczenie zmysłowe. Kutis przywołuje również obecne u Rancière’a pojęcie emancypacji. Jej zdaniem emancypacyjna forma sztuki to taka, która likwiduje rozdziały pomiędzy instytucją a przestrzenią społeczną, artystą i odbiorcą. W kontekście działania Jabłońskiej autorka pisze:

W projekcie Jabłońskiej, zespolenie artystki, Matki Polki, żony i gospodyni denotuje podział postrzegalnego, rekompozycję krajobrazu widzialnego, rekompozycję relacji pomiędzy działaniem, byciem, widzeniem i mówieniem²⁰⁰.

Kolejnym pojęciem, które nasuwa się w trakcie refleksji nad wspólnotowymi działaniami artystów, jest „partycypacja”, która po zrobieniu zawrotnej kariery w świecie sztuki, obecnie traktowana jest z dystansem. Claire Bishop w rozmowie z Iwem Zmyślonym określiła sztukę partycypacyjną jako „rodzaj strategii, poprzez którą ludzie stają się twórczymi dzieła artystycznego. Artysta aranżuje sytuację i zachęca jej uczestników do zachowania się w określony sposób we wskazanym miejscu”²⁰¹. Opisywane akcje artystyczne wykorzystujące jedzenie często mają właśnie charakter wytwarzania sytuacji, która musi

¹⁹⁸ B. Kutis, *Elżbieta Jabłońska...*, op. cit., s. 183.

¹⁹⁹ J. Rancière, *Dzielenie postrzegalnego. Estetyka i polityka*, tłum. M. Kropiwnicki, J. Sowa, Kraków 2007, s. 70.

²⁰⁰ B. Kutis, *Elżbieta Jabłońska...*, op. cit., s. 183.

²⁰¹ I. Zmyślony, *Lekkie rozczarowanie. Rozmowa z Claire Bishop*, <http://www.dwutygodnik.com/artukul/6460-lekkie-rozczarowanie.html> [data dostępu: 28.04.2018].

zostać uzupełniona przez działanie odbiorców. Czy zaproszenie do wspólnego stołu jest partycypacją? Autorka krytykowała przyjęte w kręgu historyków sztuki i kuratorów popierających teorię Bourriauda utożsamienie partycypacji z demokracją. W szczególności w perspektywie instytucjonalnej działania tego typu niewiele mają wspólnego z realną partycypacją, która musiałaby być związana z rzeczywistym wpływem odbiorców na funkcjonowanie instytucji²⁰².

Bourriaud zauważa, że właściwie każda sztuka ma w sobie potencjał do wytwarzania relacji. Przeważnie zwiedza się wystawy w towarzystwie, co więcej, w odróżnieniu od przykładowo spektaklu czy pokazu kinowego, można na bieżąco komunikować swoje wrażenia. Każde dzieło sztuki potrzebuje także odbiorcy, który według teorii estetyki fenomenologicznej Romana Ingardena dopełnia je w akcie percepcji (na co zwracał uwagę filozof, odróżniając chociażby malowidło od obrazu)²⁰³. Różnica jednak polega na tym, że w przypadku dzieł, które opisuje Bourriaud, spotkanie i wspólnotowość stają się niejako materią sztuki. Krytyk wskazywał również na formę, która ulega problematyzacji w perspektywie działań artystycznych niebędących „rzeczami”, dającymi przecież łatwo odizolować się od otaczającej je rzeczywistości. Zdaniem autora współcześnie to sfery stosunków międzyludzkich stają się „formami” artystycznymi. Oznacza to, że „sposoby spotykania się” i wytwarzania relacji mogą stać się obiektami estetycznymi. Wymienia on różne formy owych spotkań – manifestacje, gry, festyny czy różne rodzaje współpracy. Należy do tego dodać także uczyty i biesiady. Zdaniem autora, charakterystycznym rysem praktyki artystycznej lat 90. XX w. było skupienie się na stosunkach międzyludzkich – „artyści koncentrują się coraz wyraźniej na kreowaniu modeli wspólnotowości lub na tym, jakie relacje wśród publiczności wytworzy ich praca”²⁰⁴.

Działania opisywanych artystów mają bez wątpienia wspólnotowy charakter, mówią o relacjach międzyludzkich, testują je lub starają się je tworzyć. Czy oznacza to jednak, że tworzą wspólnotę? Agnieszka Bandura wskazywała na dwa różne sposoby rozumienia wspólnoty (różnica pomiędzy nimi nie jest jednak wyraźnie dostrzegalna w języku polskim):

rozdzielenie na podstawową i bezwzględnie pierwszą uprzednią kategorię wspólnoty (*communitas*, *Gemeinschaft*, *communauté*, *community*) oraz na pochodną wobec niej kategorię społeczności czy

²⁰² Zob. C. Bishop, *Sztuczne piekła. Sztuka partycypacyjna i polityka widowni*, tłum. J. Staniszewski, Warszawa 2015.

²⁰³ Zob. R. Ingarden, *Studia z estetyki*, Warszawa 1966, s. 30.

²⁰⁴ N. Bourriaud, *Estetyka...*, op. cit., s. 58.

zbiorowości, *resp.* Wspólnoty obywatelskiej, narodowej, politycznej itd. (*societas, Gesellschaft, société, society*)²⁰⁵.

W języku polskim „wspólnota” odnosi się do obu sposobów jej rozumienia. Jak zauważa Bandura, zaproponowany przez Ferdinanda Tönniesa podział na wspólnotę i zrzeszenie związany był z faktem, że te dwa rodzaje stowarzyszania się związane są z odmiennymi przyczynami, które leżą u ich podstaw. Wspólnota w pierwszym rozumieniu ma wymiar organiczny, wynikający z naturalnego, faktycznego związku pomiędzy jednostkami, takiego jak wspólnota „krwi, miejsca, umysłowa, instynktu, uczuciowa” i rządzona jest przez obyczaj, poczucie jedności, religię, prawo naturalne. W drugim przypadku mamy od czynienia z „mechanicznym i sztucznym agregatem” sterowanym przez umowę, konwencję, prawo rozumu, refleksję. W związku z tym możemy mówić, zdaniem autorki, o dwóch rodzajach wspólnotowości: „oddolnej” i „odgórnej”. Wydaje się, że w przypadku opisywanych realizacji artystycznych możemy mówić przede wszystkim o pierwszym z nich. Bandura wskazywała na jej nieformalny i nieinstytucjonalny charakter, pisząc o tymczasowym, doraźnym porozumieniu powstałym

wokół danego przedmiotu sądu, oceny, odczucia, doświadczenia, komunikacji itd. (na przykład wokół konkretnego dzieła sztuki). Porozumienie to oparte jest na odczuciu naturalnego pokrewieństwa (...) czy współuczestniczenia w podobnej sytuacji, a nie jest odgórnie narzucone”²⁰⁶.

Bandura zwracała również uwagę na dobrowolność akcesu do tego typu wspólnoty. Aspekt ten jest również widoczny w działaniach artystycznych – nie ma wątpliwości, że wpisują się one w rozumienie wspólnoty jako *communitas*, a nie formalnego stowarzyszania się opartego na prawie czy konwencji.

Jedzenie jest bez wątpienia istotnym elementem istnienia różnego rodzaju wspólnot – narodowych, lokalnych, rodzinnych. Dotyczy to zarówno budowania tożsamości grupowej w oparciu o kulinaria, jak i tabu kulinarne czy kategorie jadalności/niejadalności. Związane jest też oczywiście z rytualnym aspektem uczyty czy zjawiskiem gościnności. Jedzenie jest kluczowym elementem wspólnoty, co także przyczynia się do faktu, że coraz częściej wykorzystywane jest w akcjach artystycznych. O ile wiele działań artystycznych postrzeganych jest przez część społeczeństwa jako hermetyczne, niezrozumiałe lub wręcz

²⁰⁵ A. Bandura, *Αισθησις. Zmysłowość i racjonalność w estetyce tradycyjnej i współczesnej*, Kraków 2013, s. 324.

²⁰⁶ *Ibidem*, s. 325.

antagonizujące, o tyle akt oferowania posiłku jest zawsze odczytywany jako przyjazny (chyba, że oferowany posiłek jest niejadalny/niesmaczny). To myślenie o sztuce, która nie tworzy podziałów, nie przyczynia się do konfliktów. Perspektywa taka może oczywiście być przedmiotem krytyki, ponieważ tworzenie przyjaznej przestrzeni spotkania wymaga unikania tematów trudnych i kontrowersyjnych. Jednak uczta jako działanie artystyczne i forma estetyczna może przybierać także zupełnie inne wymiary, mieć charakter jawnie krytyczny i wcale nie być przyjemnym spotkaniem. Jednak w przypadku działań Rajkowskiej i Jabłońskiej najważniejszym jej aspektem była przyjemność wynikająca ze współprzebywania. „Sztuką jest spotkać się w dobry sposób” – mówiła Jabłońska²⁰⁷. W każdym z opisywanych przypadków spotkanie budowane jest wokół jedzenia stającego się pretekstem, łącznikiem i ofiarowanym darem. Spotkanie to oczywiście jeszcze nie wspólnota, jednak bez spotkania nie da się jej stworzyć ani podtrzymać.

²⁰⁷ *Elżbieta Jabłońska...*, op. cit., s. 33.

CZĘŚĆ III
Cielesne i płciowe wymiary jedzenia

11. Kobieta i jedzenie? Kobieta do zjedzenia? Elżbieta Jabłońska i Joanna Rajkowska

Działania Elżbiety Jabłońskiej nieodłącznie powiązane są z kluczowym dla niej problemem tożsamości, co wynika ze wspomnianego już tematyzowania przez artystkę funkcjonowania w różnych rolach społecznych. W opisywanych akcjach artystka wcielała się w rolę karmicielki, jednocześnie zadając pytanie o powiązania pomiędzy kobiecością a przypisywaną jej funkcją karmicielki lub też „matki gastronomicznej”.

Jedzenie wydaje się nieodłącznie powiązane z tematyką płci. W potocznych wyobrażeniach fundamentalne różnice dotyczące płci związane są z żywnością. Role płciowe mają wynikać z „naturalnych” podziałów, według których mężczyzna „poluje” poza domostwem, natomiast kobieta przygotowuje posiłek w przestrzeni domu. W kulturze europejskiej istnieje bardzo silne powiązanie pomiędzy kobietą a karmieniem. Co więcej, związek ten jawi się jako niezbywalny. Wynikać może z oczywistego powiązania pomiędzy kobietą a karmieniem dziecka – czynność ta zostaje następnie rozszerzona na całość rodziny. Kobieta nie tylko przyjmuje pokarm, ale także staje się jego źródłem. W efekcie karmienie i gotowanie uznawane są za fundament kobiecej tożsamości oraz jej podstawowy obowiązek. Zdaniem Carole Counihan wspomniane powiązanie ma charakter wręcz uniwersalny:

w każdym rodzaju społeczności – koczowniczych czy osiadłych plemionach, przemysłowych miastach – kobiety były zawsze odpowiedzialne za przyrządzanie jedzenia i podawanie go. W szczególności w społeczeństwach preindustrialnych kobiety silnie przyczyniają się do produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności. Dominująca rola kobiet w karmieniu jest kulturowym uniwersalium, głównym elementem kobiecej tożsamości oraz istotnym źródłem wpływu na innych¹.

Chcąc przeformułować przekonania uznawane za niepodważalne oraz przyjrzeć się podziałowi ról społecznych ze względu na płeć, trzeba przede wszystkim przyjrzeć się jedzeniu. W efekcie pojawiają się podstawowe pytania dotyczące tego, kto przyrządza posiłek, dla kogo i w jaki sposób. Jak się bowiem okaże, podziały płciowe nie dotyczą tylko

¹ C. Counihan, *Female Identity, Food and Power in Contemporary Florence*, „Anthropological Quarterly” 1988, vol. 61, nr 2, s. 52.

samego działania, przyrządzania pokarmu, a pojawiają się już w samych pokarmach, dzieląc je na „męskie” i „żeńskie”.

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. Ciekawy jest także fakt, że temat ten jest również silnie zaznaczony w twórczości artystycznej. Można zauważyć, że ikoniczne dzieła sztuki feministycznej często poruszały tematykę związaną z jedzeniem. Zarówno Judy Chicago w *Dinner Party*, jak i Suzanne Lacy w *International Dinner Party* poruszały tematykę związaną z jedzeniem i spotkaniem wokół stołu. Chicago i Lacy wskazywały na pozytywne aspekty kuchni i gotowania, gdzie stół rozumiany był jako przestrzeń budowania wspólnoty i relacji międzyludzkich. Lacy zaproponowała, aby każda z wybranych przez nią społeczności wydała specjalną kolację na cześć kobiety, która odgrywała w niej szczególną rolę, jednak nie zawsze była odpowiednio doceniana. Lacy korzystała z międzynarodowej sieci organizacji feministycznych i zajmujących się różnego rodzaju aktywizmem, dzięki czemu tego typu kolacje odbyły się na całym świecie.

Reinterpretacja her-storii w przypadku instalacji Judy Chicago związana była z przygotowaniem stołu, na którym każde z nakryć wiązało się z jedną z kobiet, które odegrały istotną rolę w historii i kulturze. Obie artystki posługują się więc tematyką uczty, aby przywrócić widzialność i przyczynić się do zwrócenia uwagi na szczególną wartość kobiet w historii i współczesności.

Jak zauważa Counihan, „władza kobiet w dużej mierze jest władzą jedzenia”². 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 rodziny”³. Walczewska umieszczała „matriarchat domowy” pośród jednej ze strategii emancypacyjnych, a jednocześnie wskazywała na pozorność władzy, jaką kobieta przyjmuje w kuchni. To władza dotycząca wydzielania posiłków, decydowania o czasie i przestrzeni ich spożywania. Jednak jest to władza ograniczona do przestrzeni domowej, co więcej, słabnąca wraz ze współczesnymi przemianami sposobów spożywania. „Matka gastronomiczna”, o której pisała Walczewska, jest jej zdaniem w defensywie.

² Ibidem.

³ S. Walczewska, *Damy, rycerze i feministki: kobiecy dyskurs emancypacyjny w Polsce*, Kraków 1999, s. 165.

Refleksja nad powiązaniem pomiędzy kobiecością a jedzeniem – karmieniem i przyrządzaniem pokarmu – uwikłana jest w szereg wydawałoby się kontrastujących ze sobą znaczeń. Z jednej strony pojawia się bowiem wspomniana władza i poczucie sprawczości, a z drugiej opresyjność gotowania. Na ten aspekt zwracała także uwagę Joanna Mroczkowska, pisząc, że jedzenie staje się dla kobiety źródłem antagonistycznych tożsamości – jednocześnie uwłasnowolnienia i ubezwłasnowolnienia⁴. Ograniczenie obszaru działania kobiet do sfery domowej było i wciąż jest źródłem ich deprecjonowania oraz wskazywania na rzekomy brak kompetencji w innych sferach życia. Można również zadać pytanie o to, czy samo wyobrażenie uznające nierozłączność figury kobiety-karmicielki nie jest w pewien sposób opresyjny oraz krzywdzący wobec kobiet, które nie chcą realizować się w tym obszarze. Tytuł opisywanego już działania Jabłońskiej *Przez żołądek do serca* z jednej strony podkreślał znaczenie jedzenia w nawiązywaniu relacji międzyludzkich, z drugiej wskazywał na wyobrażenia dotyczące płci, według których kobieta „zdobywa” miłość mężczyzny dzięki swoim umiejętnościom kulinarnym. Zgodnie z takim typem wyobrażeń kobieta niegotująca i niekarmiąca jest jakby niepełna, niedoskonała. W tradycyjnym ujęciu dzięki przygotowywanym posiłkom kobieta tworzy rodzinę i dom, a niechęć kobiety wobec przyrządzania posiłków jest postrzegana negatywnie, jako niechęć podjęcia odpowiedniej opieki nad rodziną. Marjorie DeVault podjęła się przeprowadzenia bardzo szczegółowej analizy dotyczącej karmienia rozumianego jako pracy kobiet⁵. DeVault przeprowadzała swe badania w Stanach Zjednoczonych Ameryki, jednak pewne wątki podejmowane przez autorkę są zdecydowanie widoczne również na gruncie polskim. W analizie swojej zwraca uwagę na wspomniane już aspekty: wiele jej respondentek wskazywało, że karmienie rodziny jest dla nich źródłem przyjemności, a sam podział obowiązków domowych niejednokrotnie postrzegany był jako oczywisty (zarówno przez mężczyzn, jak i kobiety)⁶. W efekcie karmienie staje się rodzajem niewidzialnego społecznego przymusu, którego opresyjność ujawnia się dopiero w momencie, w którym kobieta nie chce podejmować się tej roli lub domaga się podziału obowiązków domowych,

⁴Zob. J. Mroczkowska, *Gospodyni, matka, uzdrowicielka. Rola kuchni w kształtowaniu tożsamości współczesnych kobiet wiejskich*, [w:] *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*, red. A. Wieczorkiewicz, U. Jarecka, Warszawa 2014, s. 73-74.

⁵M. DeVault, *Feeding the Family: the social organization of caring as gendered work*, Chicago 1994.

⁶Ibidem, s. 161.

kiedy kobiety i żony domagają się uznania swych praw do realizowania własnych zamierzeń i planów, często odczuwają ograniczenia wyboru i siłę kulturowych oczekiwań (...). Wiele z nich ma problemy z otwartym wypowiedaniem się na temat ograniczeń związanych z pracą opiekuńczą, a część z nich odczuwa, że w długiej perspektywie łatwiej jest wykonywać całą wymaganą pracę niż wysuwać żądania dotyczące jej sprawiedliwego podziału⁷.

DeVault zwraca uwagę, że niewidzialność wykonywanej pracy, wyobrażenia, według których kobieca opieka ma wymiar „naturalny” oraz fakt, iż wiele działań kobiet w przestrzeni domowej jest postrzeganych raczej jako wyraz miłości niż praca, utrudniają dyskusję dotyczącą podziału obowiązków domowych. Wspomniane wyobrażenia w szczególności są widoczne we wciąż funkcjonującej figurze Matki-Polki, która rezygnuje ze swoich potrzeb, poświęcając się rodzinie⁸. Niejednokrotnie głosy kobiet dotyczące podziału obowiązków domowych odczytywane są jako wynikające z samolubności, niewystarczającej troski o innych i egoizmu. Zdaniem DeVault konieczna jest zmiana tego typu wyobrażeń, żeby zacząć postrzegać obowiązki domowe jako rodzaj pracy, która powinna podlegać dzieleniu pośród domowników.

Działania Jabłońskiej pokazują, że dostrzega ona sprzeczności i kolizje pomiędzy poszczególnymi rolami społecznymi, które przyjmuje; stara się jednak łączyć je i integrować. Wskazuje tym samym, że nie jest konieczny wybór między byciem matką, gospodynią domową a artystką, płynnie przechodząc pomiędzy tymi sferami i integrując je w ramach swej twórczości. Domowość staje się bowiem materia, z której Jabłońska tka swoje narracje. Karmienie, które niejednokrotnie postrzegane jest jako istotny element kobiecej tożsamości, staje się dla niej niejednokrotnie fundamentem działania artystycznego.

Jennifer Brady, Jacqui Gingras i Elaine Power zwracały uwagę na skomplikowaną relację pomiędzy feminizmem a tematyką związaną z jedzeniem. Jak zauważają badaczki:

wiele feministek postrzegало pracę związaną z jedzeniem w sferze domowej jako kolejny element opresji w nacechowanym płciowo podziale pracy, w którym praca kobiet jest w dużej mierze niewidzialna, nieopłacana i niedowartościowana⁹.

⁷ Ibidem, s. 162.

⁸ Zob. I. Kowalczyk, *Matki-Polki, Chłopcy i Cyborgi... Sztuka i feminizm w Polsce*, Poznań 2010, s. 59.

⁹ J. Brady, J. Gingras, E. Power, *Still Hungry. A Feminist Perspective on Food, Foodwork, the Body, and Food Studies*, [w:] *Critical Perspectives in Food Studies*, red. M. Koç, J. Summer, A. Winson, Oxford 2012, s. 123.

W efekcie pojawia się niechęć do kuchni i związanej z nią pracy domowej, dodatkowo potęgowana przez szowinistyczne żarty czy powiedzenia zamykające kobiety w tej sferze („Kobiety do garów”). Jedzenie i kuchnia nasuwały skojarzenia z patriarchalną dominacją. Z takiego podejścia wynikała także stosunkowo niewielka liczba badań z obszaru *food studies* w perspektywie feministycznej. Na ów brak zwracali uwagę także Arlene Avakian oraz Barbara Haber:

Do niedawna, niewielu badaczy zajmujących się *food studies* przyjmowało genderową lub feministyczną perspektywę w swych pracach o jedzeniu, a badacze feministyczni skupiali się na patologiach związanych z żywieniem¹⁰.

Jedna z najbardziej znanych analiz dotyczących relacji pomiędzy kobietą a żywnością, *Unbearable Weight* Susan Bordo, dotyczy przede wszystkim zaburzeń odżywiania. Podejmując temat kobiecości i jedzenia, nie sposób ominąć tematyki związanej z ciałem oraz kanonami estetycznymi dotyczącymi szczupłej sylwetki. W perspektywie feministycznej obowiązujące kanony były kolejnym, oprócz zamknięcia w przestrzeni domowej, problematycznym obszarem, wskazującym, w jaki sposób jedzenie może być związane z opresją i władzą. Obsesja szczupłego ciała, diety, lęk przed przybraniem na wadze stają się przyczyną patologicznych relacji wobec pożywienia. Temat ten zostanie podjęty w kontekście analizy konkretnych realizacji artystycznych.

Avakian i Haber zauważają, że tematyka jedzenia, paradoksalnie, bywała także pomijana w przypadkach, gdy feministyczne analizy dotyczyły sfery domowej, tak jakby gotowanie nie było warte uwagi. Z drugiej strony, *food studies* w obszarze antropologii, socjologii czy odżywiania ignorowały lub zniekształcały obszary wiedzy związane z kobiecością i jedzeniem¹¹. Współcześnie luka ta jest wypełniana, pojawia się coraz więcej badań dotyczących płci i żywności. W efekcie można mówić nawet o pojawieniu się subdyscypliny, jaką są *gender food studies* lub *feminist food studies*. Alice McLean dostrzega początki świadomie podejmowanych feministycznych badań nad jedzeniem w latach 90. XX wieku¹². Autorka zwraca także uwagę na fakt, że pojawiające się od lat 70. refleksje nad jedzeniem, dotyczyły przede wszystkim tego, w jaki sposób patriarchalna

¹⁰ A. Avakian, B. Haber, *Feminist Food Studies: a Brief History*, [w:] *From Betty Crocker to Feminist Food Studies. Critical Perspectives on Women and Food*, red. A. Avakian, B. Haber, Massachusetts 2005, s. 2.

¹¹ Zob. *Ibidem*.

¹² Zob: A. McLean, *The intersection of gender and food studies*, [w:] *Routledge International Handbook of Food Studies*, red. K. Albala, New York 2014.

kultura deformuje kobiece relacje z żywnością. Około 1980 roku refleksja ta została wzbogacona o perspektywę postkolonialną związaną z krytyką esencjonalnego pojmowania „kobiecości” w oderwaniu od rasy, klasy, seksualności czy etniczności. Namysł ten skupiony był jednak wciąż wokół zaburzeń odżywiania, jak przykładowo w książce Becky Thompson *A Hunger So Wide and So Deep*. Jednak, zdaniem McLean, dopiero pod koniec lat 80. i w latach 90. XX w. pojawiają się bardziej zniuansowane perspektywy w podejściu do relacji pomiędzy kobietami a jedzeniem.

Z czasem także w perspektywie feministycznej zaczęto dostrzegać we wspomnianym połączeniu pomiędzy kobiecością a jedzeniem inne obszary i znaczenia. Udział kobiety w przyrządzaniu posiłku może być źródłem siły, oporu i kreatywności, a nie jedynie opresji. Na konieczność wypracowania odmiennego spojrzenia na jedzenie, kuchnię i sferę przyrządzania posiłku wskazuje Harvey Lee Hix. Zauważa on, że większość argumentów dotyczących konieczności „wyjścia kobiety z kuchni” związanych jest z utożsamieniem aktu gotowania dla kogoś z podległością¹³. W efekcie odrzucenie roli „karmicielki”, ucieczka z kuchni, postrzegana była jako znak odzyskania podmiotowości. Hix zauważa jednak, że o ile idea dotycząca tego, iż „miejsce kobiety jest w kuchni” musi ulec rewizji, o tyle nie powinno dokonywać się jej przy założeniu, że gotowanie dla kogoś samo w sobie jest znakiem służalczości i podległości. W związku z tym dokonanie zmiany w „pojęciu koncepcyjnym wymaga zmiany obydwu założeń. W przeciwnym razie kuchnia wciąż będzie postrzegana jako przestrzeń »gniewu i łez«”¹⁴. Hix pisze również: „Oznacza to, że cała władza ujawniająca się w społecznych relacjach związanych z jedzeniem będzie użyta *przeciwko* innemu, nigdy *w stronę, dla* lub *z* innym”¹⁵. Poeta zauważa także, że w antagonizującym dyskursie dotyczącym płci, jedzenia i siły często pojawiają się metafory dotyczące wzajemnego „pożerania” się. Zamiast tego proponuje inną narrację, alternatywną formę symboliczną, w której każda z płci odżywia i karmi drugą:

założenie dotyczące władzy, z którym polemizuję, zakłada, że zarówno akt woli, który inicjuje przygotowanie jedzenia, jak i korzyści wynikające z jego spożywania, przynależą tylko jedzącemu. W proponowanych narracjach akt woli sytuuje się po stronie gotującego. Akt przygotowywania jedzenia, innymi słowy, nie jest kapitulacją, lecz darem¹⁶.

¹³ Zob. H.L. Hix, *In:Scriptions / Ex:Positions: Food, Gender and Power*, „Harvard Review” 1994, nr 7, s. 139.

¹⁴ *Ibidem*, s. 140.

¹⁵ *Ibidem*.

¹⁶ *Ibidem*, s. 141.

Hix zwraca uwagę na istotny problem: w kwestii dyskusji nad „kuchenną opresją” kluczowe jest samo podejście do przyrządzania posiłku. Nie chodzi więc o zastąpienie pracy kobiet pracą mężczyzn czy jedynie o podział obowiązków związanych z gotowaniem, lecz o samą zmianę postrzegania tego typu aktów.

W kontekście działań Jabłońskiej należałoby zadać pytanie o to, jaki jest jej stosunek do karmienia i przyjmowanej funkcji karmicielki. Niejednoznaczność wymowy twórczości artystki prowadzi do różnych tropów interpretacyjnych. Z jednej strony możemy wskazać na wpisywanie się przez nią w figurę Matki-Polki – karmiącej, ale nie jedzącej, dbającej przede wszystkim o innych, nie o siebie. Z drugiej strony pojawiają się interpretacje, według których działania artystki mają wymiar ironiczny, są pewną grą ze stereotypami¹⁷. W tym kontekście Kutis pisała o „performowaniu stereotypu” przez artystkę bardziej niż utożsamieniu się z nim. Karmiąc innych, artystka wykonuje więc gesty, których się od niej oczekuje, nie utożsamiając się z nimi w pełni¹⁸. Działania Jabłońskiej były więc jednocześnie wypowiedzią na temat domowej pracy kobiety, niedocenianej, nieodpłatnej i lekceważonej (co było również widoczne w pracy *Supermatka*). Podobnie było w przypadku głośnego performansu Julity Wójcik *Obieranie ziemniaków* (2001), w którym również czynność domowa została przeniesiona do przestrzeni galerii. Oburzenie, które wywołało działanie Wójcik, uwidocznilo tendencję do obrony rozumienia instytucji sztuki jako przestrzeni *sacrum*, która została w pewien sposób skalana obecnością codziennej i prozaicznej czynności. W tym kontekście można jeszcze wspomnieć o widocznym podziale na kuchnię domową i publiczną. Widoczne jest to, że są one wartościowane odmiennie, gdyż przede wszystkim druga wspomniana sfera jest łączona z kreatywnością i aspektem twórczym. Można się zastanowić, czy nie ma to również związku ze zdominowaniem sfery „wysokiej” kuchni przez mężczyzn¹⁹. W tej perspektywie należy zadać pytanie, czy relacja pomiędzy „wysoką kuchnią” (w której dominują mężczyźni) a „domowym gotowaniem” nie przypomina w pewien sposób opisywanego przez Carolyn Korsmeyer podziału na sztukę jako sferę pojmowaną niegdyś jako typowo męską i kobiece

¹⁷ Zob. I. Kowalczyk *Matki-Polki...*, op. cit., ss. 35–36.

¹⁸ Zob. B. Kutis, *Elzbieta Jabłońska's Kitchen Interventions. Food, Art, and Maternal Identity*, [w:] *The Taste of Art. Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*, red. S. Bottinelli, M. Valva, Fayetteville 2017, s. 178.

¹⁹ Nicola Perullo zwraca uwagę, że w rankingu *Top 50 Best Restaurants*, spośród najlepszych szefów kuchni na świecie wymieniona była tylko jedna kobieta. Zob. N. Perullo, *Can Cuisine Be Art? A Philosophical (and Heterodox) Proposal*, [w:] *The Taste of Art...*, op. cit., s. 38.

rzemiosło²⁰. W takiej perspektywie podział publiczne/prywatne nakłada się na opozycję męskie/kobiece. W takim ujęciu zainteresowanie artystek obszarem kulinariów podobne jest do ich zaangażowania w odzyskiwanie rzemiosła, przykładowo haftowania czy wyszywania, jako działalności artystycznej.

W przypadku akcji Jabłońskiej *Kuchnia* w Neuer Berliner Kunstverein (2003) charakterystycznym elementem było umieszczenie przeskalowanej kuchni w przestrzeni galeryjnej. Kuchenne meble były zmonumentalizowane, zbyt wysokie, aby móc komfortowo spożywać i przyrządzać przy nich posiłki. Dorota Koczanowicz wskazywała, że projekt nie został zrealizowany według zamierzeń artystki²¹. Jabłońska chciała bowiem, aby w trakcie trwania wystawy w kuchni przygotowywały posiłki Polki pracujące w Niemczech, niejednokrotnie za niskie stawki i bez umowy. Szczególnie często zatrudniane są one właśnie jako gospodynie domowe, a do ich podstawowych obowiązków należy sprzątanie, gotowanie i opieka nad dziećmi. Kobiety, które zamieszczały ogłoszenia w lokalnej prasie o poszukiwaniu pracy, miały być zatrudnione w galerii, jednak zgodnie z realiami ich zatrudnienia, miało odbywać się ono nielegalnie, na co artystka nie otrzymała zgody. W związku z tym zdecydowała się sama przygotowywać posiłki w trakcie trwania wystawy.

Koczanowicz analizowała projekt Jabłońskiej w perspektywie somaestetyki Richarda Shustermana. W centrum swych rozważań sytuował on ciało, wskazując na funkcjonujące wciąż w filozofii oddzielenie go od umysłu. Shusterman dookreślał somaestetykę jako dziedzinę zajmującą się „krytycznym badaniem i melioratywną kultywacją tego, jak doświadczamy i wykorzystujemy nasze przeżywające ciało (lub *somę*) będące miejscem zmysłowej oceny [*aisthesis*] i twórczej autokreacji”²².

Istotnym założeniem somaestetyki jest jej praktyczny wymiar: to nie tylko refleksja dotycząca świadomości ciała, ale także praktyki, które mają ją stymulować (oparte na metodzie Feldenkraisa). Shusterman argumentuje, że większa świadomość ciała przyczynia się do lepszego i przyjemniejszego życia, poznania samego siebie oraz ulepszenia ostrości percepcji²³. W ujęciu filozofa ciało posiada swoją wiedzę oraz pamięć. Ta druga objawia się w cielesnych przyzwyczajeniach i gestach, które niejednokrotnie wykonujemy

²⁰ Zob. C. Korsmeyer, *Gender w estetyce. Wprowadzenie*, tłum. A. Nacher, Kraków 2008, s. 144.

²¹ D. Koczanowicz, *In the gallery and in the kitchen. Somaesthetics and social critique in Elżbieta Jabłońska's works*, [w:] *Philosophy as a Lived Experience. Navigating through dichotomies of thought and action*, red. M. Papastephanou, T. Strand, A. Pirrie, Münster 2014.

²² R. Shusterman, *Świadomość ciała. Dociekania z zakresu somaestetyki*, tłum. W. Małecki, S. Stankiewicz, Kraków 2016, s. 19.

²³ *Ibidem*, ss. 25–26.

bezrefleksyjnie oraz automatycznie. Jak zauważa Koczanowicz, tego typu gesty są przykładowo obecne w kuchni, gdyż dzięki pamięci ciała możemy funkcjonować efektywnie w znanej nam, domowej przestrzeni. Dzięki temu mamy poczucie komfortu, które w przypadku *Kuchni* zostaje zaburzone, nie sposób bowiem działać w niej według wyuczonych schematów. Koczanowicz wskazuje, że obcość i nieprzyjazność wykreowanej przestrzeni odzwierciedla poczucie wyobcowania, którego doświadczają polskie emigrantki. Znajdują się one bowiem w paradoksalnej sytuacji: aby móc zaopiekować się własnym domostwem, opiekują się domami obcych osób. Koczanowicz zwraca również uwagę, że emigracja zarobkowa jest ściśle powiązana z transformacją ustrojową, a przerośnięta kuchnia jest symbolem „czegoś groźnego i przerastającego czyjeś możliwości”²⁴. W *Kuchni* spotykają się wątki społeczne, ekonomiczne i genderowe. Ponownie kuchnia postrzegana jest jako przestrzeń władzy, w tym przypadku również ekonomicznego wyzysku i społecznych nierówności. W przeciwieństwie do akcji *Przez żołądek do serca*, *Kuchnia* nie jest jedynie przyjemnym spotkaniem przy wspólnym posiłku. Już sama aranżacja przestrzeni sprawiała, że spożywanie potraw było w pewien sposób utrudnione.

Powiązanie płci z jedzeniem i gotowaniem dokonuje się na wielu poziomach. Jednym z wymiarów owego powiązania jest również metaforyzowanie relacji pomiędzy płciami w perspektywie kanibalistycznej, w której jedna z płci pożera drugą. „Pożeranie się” i metafory kanibalistyczne bardzo często pojawiają się w twórczości polskich artystek. Figura „kobiety do zjedzenia” wpisuje się w szerszy dyskurs dotyczący konsumpcjonizmu, w którym konsumowaniu podlegają nie tylko produkty spożywcze, ale także towary, ciała czy idee.

Jednymi z najbardziej rozpoznawalnych dzieł, odnoszącymi się do problemu „utowarowienia” człowieka, a wykorzystującymi jednocześnie retorykę kanibalizmu, były *Satysfakcja gwarantowana* (2000) oraz *Kobieta w kulkach* (2000) Joanny Rajkowskiej [il. 25, 26]. Oba projekty silnie wpisują się w problematykę konsumpcjonizmu, sprzedaży i marketingu. Sprzedawane jest w nich ciało, pokawałkowane oraz oczywiście odpowiednio zapakowane. Chociaż w obu przypadkach mamy do czynienia z wątkami dotyczącymi kanibalizmu, to wydaje się, że jedynie w drugim przypadku (*Kobieta w kulkach*) kontekst płci okazuje się kluczowy.

Charakterystycznym rysem naszego współczesnego kontaktu z żywnością jest fakt, że jest on zapośredniczony poprzez odpowiednio zaprojektowane opakowanie. *Satysfakcja*

²⁴ D. Koczanowicz, *In the gallery...*, op. cit., s. 99.

gwarantowana składała się z szeregu produktów spożywczych i kosmetycznych – były to napoje gazowane, mydło, wazelina oraz perfumy. W tym przypadku interesują mnie przede wszystkim napoje, chociaż wszystkie produkty podejmują zbliżoną tematykę. Istotny jest także fakt, że wszystkie oferowane przez Rajkowską towary były produkowane na masową skalę w tysiącach egzemplarzy. Tego typu działanie nasuwa skojarzenia z masowością pop-artu, który tematyzował problem powtórzenia oraz zastąpienia sztuki artysty produkcją fabryczną.

Hal Foster cytuje słowa Andy'ego Warhola „Chcę być maszyną”²⁵, zauważając, że zajmował on pozycję pomiędzy porządkami produkcji i konsumpcji. Zdaniem Fostera Warhol przyjmował konieczność powtórzenia, która jest narzucana przez społeczeństwo seryjnej produkcji i konsumpcji. Mechaniczne, fabryczne powtórzenie stało się istotnym elementem jego strategii artystycznej. Amerykański krytyk sztuki dostrzegł złożoność relacji pomiędzy „sztuką wysoką” oraz kulturą towaru, która została podjęta zarówno przez minimalizm, jak i pop-art. Mogą być one rozumiane jako opozycyjne wobec siebie lub jako dialektyczna całość²⁶. Foster analizował w tej perspektywie zagadnienie rzeźby-towaru, wpisując ją w problematykę fetyszyzmu. Jak zauważał,

pojawiению się metody seryjnej produkcji towarzyszyła nowa forma konsumpcji. Jej celem nie było jedynie wykorzystanie danego towaru czy znaczenia danego obrazu, lecz produkowanej przez nie różnicy jako znaku pośród innych znaków. Ona właśnie stawała się fetyszem „materialnym, specyficznym, zakodowanym, systematycznym aspektem przedmiotu”. Minimalizm i pop-art wprowadził tę formę konsumpcji jako grę w świat sztuki (...).²⁷

Foster stawia pytanie o to, czy dialektyka wysokie/niskie ma jeszcze rację istnienia, czy też została przekształcona w ekonomię polityczną znaku-towaru. Analizuje on przykładowo pracę Jaspera Johnsa, która jest odlewem dwóch puszek piwa Ballantine. W tym przypadku fakt odlania w brązie generuje istotną różnicę pomiędzy towarem a obiektem sztuki. Puszki tracą swą użytkową wartość, a ich forma wykorzystana jest do stworzenia obiektu rzeźbiarskiego. Zarówno konsumpcja, jak i sztuka, operują towarami i znakami. W obu przypadkach następuje także fetyszyzacja – w kontekście konsumpcji może rozgrywać się ona na poziomie marki, logo, a w przypadku sztuki w odniesieniu do fetyszyzacji oryginału. Działania w kontekście rzeźby-towaru podejmowali także m.in. Jeff Koons (*New Shelton*

²⁵ Zob. H. Foster, *Powrót realnego*, tłum. M. Borowski, M. Sugiera, Kraków, 2012, s. 158.

²⁶ *Ibidem*, s. 131

²⁷ *Ibidem*, s. 132.

Wet/Dry Double Decker, 1981) eksponujący odkurzacze oraz Haim Steinbach wystawiający parę butów Air Jordans *Related and different* (1985). Różnica pomiędzy tymi działaniami a duchampowskim *ready-made* związana jest z innym statusem przedmiotu, który staje się rozpoznawalny dzięki marce.

W przypadku *Satysfakcji gwarantowanej* mamy do czynienia z jeszcze odmiennym działaniem. Nie jest to bowiem sytuacja, w której towar zostaje eksponowany jako obiekt artystyczny. Jest to niejako sytuacja odwrotna: dzieło sztuki zostaje wytworzone jako towar według wszystkich reguł seryjnej produkcji. Co więcej, przeznaczone jest do sprzedaży i konsumpcji. Puszki z wytworzonym napojem można było zakupić w cenie 19,99 złotych. Były także eksponowane w specjalnych lodówkach. Tytuł pracy Rajkowskiej odnosi się do typowego słownictwa reklamowego zachęcającego do nabycia danego produktu. Hasło *Satysfakcja gwarantowana* wskazuje, że możemy bez zastanowienia po ów produkt sięgnąć, bez znaczenia, jakie mamy oczekiwania i wyobrażenia. Według tej utopijnej retoryki proponowane produkty przynoszą zadowolenie wszystkim konsumentom. Rajkowska wykorzystuje cały repertuar form zaczerpniętych z obszaru masowej produkcji i konsumpcji. Dotyczy to zarówno seryjności, powtarzalności produktu, sloganu reklamowego, jak i estetyki opakowania. Napoje sprzedawane były w puszkach 0,33 l, znajdowały się na nich czarno-białe fotografie oraz napisy wskazujące na skład danego napoju. Jak się okazuje, zarówno w przypadku proponowanych przez artystkę produktów spożywczych, jak i kosmetyków, to właśnie skład okazywał się kluczowy. Napoje miały zostać wyprodukowane na bazie płynów fizjologicznych artystki – „na liście składników napojów, oprócz wody, CO₂ i konserwantów, pojawiają się tak niecodzienne ingrediencje, jak DNA, szara substancja mózgu, wyciąg z gruczołu piersi, śluz z pochwy, rogówka, endorfina”²⁸. Fotografie na puszkach ukazywały różne części ciała; na jednej z nich pojawia się zdjęcie dziecka. Na etykietach widzimy waginę, pierś, mózg, oko, jelita. Przykładowo, na opakowaniu napoju *Mental* znajdowała się fotografia mózgu, a w składzie wymienione były kawałki szarej substancji, aromat identyczny z naturalnym, woda, przeciwutleniacz E300. Według opisu na etykiecie *Mental* był napojem o smaku brzoskwiniowym. Na puszcze *Chcesz?* znajdowała się fotografia artystki z dzieciństwa, a w składzie aktywne adaptujące się DNA, woda oraz przeciwutleniacz E300 (kwas askorbinowy). Rajkowska w *Satysfakcji gwarantowanej* wykorzystuje niepewność i lęk konsumenta dotyczący tego, jaki jest

²⁸ Opis pracy na stronie internetowej artystki: <http://www.rajkowska.com/pl/inne/154> [data dostępu: 28.04.2018].

naprawdę skład napoju oraz jakie mogą być efekty jego spożycia. Sugerowane przez artystkę skutki działania poszczególnych napojów są bowiem zaskakujące:

KOK – pobudza erotycznie, ORGAZM – działa na centralny system nerwowy, ZIMNE OCZY – pobudzają wizję, BEZCZAS POPOŁUDNIU – odświeża i regeneruje. Na billboardach promowane będą zaś MENTAL – na uczucie braku i przeciążenie nudą oraz napój CHCESZ? zwiększający poczucie absurdalności²⁹.

Artystka proponuje całkowitą wyprzedaż samej siebie, a oferowane przez nią napoje mają wywoływać efekty wynikające z zastosowania w nich określonych płynów fizjologicznych. Przykładowo *Chcesz?* w związku z tym, że zawierał w sobie DNA artystki, miał pozwalać na przeżycie jej życia – zgodnie z umieszczonym na billboardzie sloganem: „Uwaga! Po spożyciu możesz przeżyć moje życie”. Jest to ciekawy aspekt w kontekście obecnego w pracy wątku kanibalistycznego. Jednym z najczęściej przywoływanych wyobrażeń w kontekście kanibalizmu jest bowiem przekonanie, że spożycie ciała związane jest z przejściem cech spożywanej osoby. Tutaj spożycie obcego DNA ma być związane z doświadczeniem utożsamienia się z artystką. Rajkowska stwierdzała, że interesował ją biochemiczny poziom istnienia człowieka, to, w jaki sposób wpływają na niego endorfiny, hormony – „Produkty z *Satysfakcji* to zejście do najniższego z możliwych poziomów, do rzeczy, do przedmiotów. Tu już nie ma świadomości, nie ma myślenia, tożsamości, nie ma osobowej relacji”³⁰. Tożsamość artystki zostaje rozbita, podzielona na szereg produktów. Można zadać sobie pytanie, czy nie jest to tak naprawdę naśladowanie samego gestu artystycznego. Według wyobrażeń dotyczących produkcji artystycznej twórca jest poniekąd „obecny” w swoich dziełach poprzez umieszczenie w nich swoich emocji, przemyśleń, idei. Tutaj zostaje to jednak potraktowane na poziomie ironicznej dosłowności, artystka „rzeczywiście” jest obecna w wytworzonych przez nią towarach, na poziomie chemicznym. Mamy jednak świadomość, że owa obecność jest tylko pozorem, jedynie deklaracją na etykiecie – od odbiorcy zależy, czy uwierzy w prawdziwość składu napoju.

Artystka wykorzystuje zjawisko charakterystyczne dla naszego kontaktu z wysoko przetworzoną żywnością, jakim jest poczucie niepewności, a nawet lęku. Spoglądając na produkty zamknięte w opakowaniach, trudno jest rozpoznać ich zawartość. Co więcej, nawet

²⁹ Ł. Gorczyca, *Joanna Rajkowska – hormony na sprzedaż*, <http://www.rajkowska.com/pl/teksty/94> [data dostępu: 28.04.2018].

³⁰ *Świat odcina mi paluszki. Joanna Rajkowska w rozmowie z Ewą Gorządek i Stachem Szablowskim*, <http://www.rajkowska.com/pl/teksty/95> [data dostępu 28.04.2018].

po otwarciu i rozpakowaniu, wysoko przetworzona żywność nie odsłania swej proveniencji. W efekcie konsumowanie takich pokarmów oparte jest na zaufaniu do producenta, spożywający zakłada bowiem, że skład wypisany na etykiecie pokrywa się z rzeczywistym. Kolejnym aspektem komplikującym tę relację jest nieznanostwo języka, w którym komunikowany jest skład – nazwy związków chemicznych często nie są proste do zinterpretowania dla konsumentów. Wydaje się, że współczesne trendy związane z chęcią kupowania lokalnych produktów bezpośrednio od rolników związane są ze spadkiem zaufania do producentów żywności oraz z utożsamieniem wysoko przetworzonych produktów z niezdrowym trybem życia. Claude Fischler opisywał fundamentalny paradoks organizujący ludzką relację wobec spożywanego pokarmu³¹. Proponowana przez niego koncepcja „paradoksu wszystkożercy” (*omnivore paradox*) związana jest faktem, że człowiek w swych wyborach kulinarnych rozpięty jest pomiędzy potrzebą nowości (*neofilia*) a lękiem przed nią (*neofobia*). Wszystkożerność implikuje dowolność, w związku z czym Fischler wskazywał na niezwykle zróżnicowanie diet w społecznościach ludzkich, od niemalże wyłącznie roślinnych, po całkowicie oparte na mięsie. Wszystkożerność wymaga jednak również różnorodności, człowiek nie jest bowiem w stanie czerpać wszystkich potrzebnych składników odżywczych z jednego pokarmu, w związku z czym konieczne jest chociaż minimalne zróżnicowanie. Paradoks wszystkożercy wynika z jednej strony z faktu, że owo zróżnicowanie wymusza potrzebę innowacji, zmiany, eksploracji, z drugiej strony pojawia się konieczność pewnego „konserwatyzmu” – nowy, nieznan pokarm jest bowiem potencjalnie niebezpieczny. W sprzężeniu tych dwóch aspektów Fischler widzi źródło lęku i niepokoju, które przejawia człowiek wobec żywności. Opanowanie tego lęku dokonuje się na dwóch płaszczyznach: biologicznej oraz kulturowej. Jak zauważa antropolog, służą temu

wysoce wyrafinowane kompetencje kognitywne i kulturowo konstruowane praktyki oraz reprezentacje. Kuchnia danej grupy ludzkiej może być rozumiana jako ogół praktyk, reprezentacji, reguł i norm opartych na klasyfikacjach, których jedną z fundamentalnych funkcji jest właśnie rozwiązanie paradoksu wszystkożercy³².

Jedzenie jest zdaniem Fischlera nierozdzielnie powiązane z tożsamością. W perspektywie pracy Rajkowskiej warto przede wszystkim zwrócić uwagę na opisywane przez Fischlera

³¹ C. Fischler, *Food, Self and Identity*, [w:] *Food. Critical Concepts in the Social Sciences*, tom IV, red. D. Inglis, D. Gimlin, C. Thorpe, Oxford, New York 2003, ss. 3–17.

³² *Ibidem*, s. 6.

przemiany we współczesnym społeczeństwie związane z masową i przemysłową produkcją żywności. Autor zwracał uwagę, że obecnie duża część populacji, spożywając jedzenie, nie ma pojęcia o sposobach jego produkcji, historii i pochodzeniu³³.

Przygotowywanie żywności odbywa się poza zasięgiem wzroku konsumenta. Fischler zwraca również uwagę, że współcześnie jedzenie jest coraz mniej rozpoznawalne ze względu na swoją konsystencję, smak, zapach i teksturę. Jest przetworzone, opakowane, oderwane od zmysłowych cech (przynajmniej do momentu otwarcia), zredukowane do znaków. Technologia żywności wykorzystuje coraz bardziej wyrafinowane procesy służące „maskowaniu”, imitowaniu i przekształcaniu „naturalnych” produktów spożywczych. W dosłownym sensie „coraz mniej wiemy o tym, co naprawdę spożywamy”³⁴. W działaniu Rajkowskiej widoczne są oba wspomniane aspekty: z jednej strony artystka wykorzystuje lęk związany z inkorporacją nowego, nieznanego pokarmu/napoju, z drugiej zaś praca artystki oparta jest w dużej mierze na nieufności wobec wysoko przetworzonej żywności. W przypadku *Satysfakcji gwarantowanej* pojawia się niepewność dotycząca składu napojów oraz ich możliwego oddziaływania na ciało osoby konsumującej.

Moment niepewności i strachu jest dla Rajkowskiej istotnym aspektem kontaktu z wytworzonymi przez nią napojami. Pojawia się tutaj zaskakujący paradoks: skoro satysfakcja jest gwarantowana, nie powinno być owego momentu zawahania i lęku, który jest obecny nie tylko w pracy artystki, ale powraca niejednokrotnie w naszych relacjach z żywnością. Kluczowym aspektem *Satysfakcji* jest fakt, że naprawdę przeznaczona była do spożycia. W tym przypadku konsumpcja jest jednym z zakładanych elementów doświadczenia dzieła sztuki. Zawierzenie składowi sugerowanemu przez Rajkowską i spożycie zakupionego napoju związane jest z ryzykiem złamania tabu kanibalizmu.

Jest on prawdopodobnie najsilniejszym tabu kulinarnym, a także istotnym wyobrażeniem kulturowym, w efekcie którego inny/obcy postrzegany jest niejednokrotnie także jako ten, który spożywa ludzkie mięso. William Arens w książce *Mit ludożercy* zadawał pytanie dotyczące nierozłączności pomiędzy antropologią i antropofagią, wskazując, że najstarsze wyobrażenia obcego zawierały już w sobie przekonania związane ze spożywaniem ludzkich ciał³⁵. Autor odwołuje się do Herodota i jego opisu Androfagów, którzy jako „najdziksi” ze wszystkich ludów mieli spożywać mięso człowieka. Zadawane przez amerykańskiego antropologa pytanie o relację pomiędzy antropologią i antropofagią

³³ Ibidem, s. 14.

³⁴ Ibidem.

³⁵ W. Arens, *Mit ludożercy. Antropologia i antropofagia*, tłum. W. Pessel, Warszawa 2010.

można rozpatrywać na dwóch różnych poziomach. Z jednej strony pytając o to, czy antropologia nie jest w swej istocie antropofagią – „konsumowaniem” innego – z drugiej zaś, rozpatrując antropofagię jako jedno z fundamentalnych wyobrażeń antropologicznych. Arens w swych rozważaniach dostrzegał uniwersalność wyobrażeń antropofagicznych, a fakt, że on sam w trakcie swych badań terenowych w Tanzanii postrzegany był przez miejscową ludność jako „pijący krew”, skłonił go do zwątpienia w ich prawdziwość. Podaje więc w wątpliwość tezę dotyczącą tego, czy gdziekolwiek na świecie istnieje kanibalizm ustanowiony jako pewna praktyka kulturowa (a nie jedynie przekaz z odległej przeszłości). Rozstrzygnięcie tej kwestii wykracza poza niniejsze studium. Interesujące jest jednak zwrócenie uwagi na fakt, w jaki sposób antropologia „karmi” się antropofagią oraz na powtarzalność wzajemnych wyobrażeń dotyczących kanibalizmu. W tej perspektywie zwrócić można także uwagę na fakt, że wyobrażenia dotyczące antropofagii związane są z dehumanizacją „innego”, sytuowaniem go po stronie „dzikości” i natury. Wyobrażenie dotyczące kanibalizmu zawiera w sobie przerażenie i obrzydzenie, ale także niebezpieczną fascynację. I o ile przedstawienia dotyczące zjadania ludzkiego mięsa sytuowane są w przestrzeni filmów *gore* czy horrorów, o tyle wyobrażenia wiążące się w sposób mniej dosłowny z antropofagią przenikają także do popkultury.

W przypadku *Satysfakcji gwarantowanej* kanibalizm jest niejawny, niejako „rozpuszczony”, ukryty za przyjemnymi owocowymi smakami. Ludzkie pochodzenie substancji w puszcze wskazuje jedynie napis na etykiecie, może więc zostać łatwo przeoczone. Artystka nie proponuje bezpośredniej konsumpcji fragmentów ciała, co mogłoby wywołać silne obrzydzenie. Ciało zostaje tutaj sprowadzone do związków chemicznych, które o wiele łatwiej jest wchłonać. Spożycie wydzielin innego ciała również wymaga przekroczenia bariery obrzydzenia. Wstręt wobec substancji pochodzących z ciała związany jest z ich niejasnym, abiektualnym charakterem. Pochodzą z naszego ciała, jednak odseparowujemy się od nich z chwilą, gdy je opuszczają, stają się *wy-miotem*³⁶. Przekroczenie obrzydzenia wobec płynów fizjologicznych dokonuje się jedynie w szczególnie bliskiej relacji rodzinnej lub partnerskiej, w której wydzieliny obcego ciała tracą swój taediogeny charakter. Rajkowska proponuje więc doświadczenie radykalnej bliskości przy jednoczesnym zdystansowaniu i obcości. Swoim ciałem dzielimy się tylko z najbliższymi osobami – tutaj to działanie zostaje włączone w obszar masowej konsumpcji. Obrzydzenie związane z quasi-kanibalistycznym aspektem tego aktu zostaje złagodzone poprzez

³⁶ J. Kristeva, *Potęga obrzydzenia. Esej o wstręcie*, tłum. M. Falski, Kraków 2007.

atrakcyjną formę wizualną, przyjemne opakowanie. Claude Lévi-Strauss wskazywał na powszechność praktyk kanibalistycznych, których społeczeństwo nie zawsze jest świadome. Definiuje on kanibalizm jako „dobrowolne wprowadzenie do ciała istot ludzkich części lub substancji pochodzących z innych istot ludzkich”³⁷. Antropolog wskazywał także na różne postacie kanibalizmu obecne w kulturze:

może przybierać postać pokarmową (w okresie przednówka lub z powodu upodobania do mięsa ludzkiego), polityczną (jako kara za zbrodnie lub zemsta na wrogach), magiczną (aby przyswoić sobie cnoty zmarłych lub wręcz przeciwnie, odpędzić ich duszę), rytualną (jeśli stanowi część kultu religijnego lub święta zmarłych, albo rytu dojrzałości, czy też ma zapewnić urodzaj). Może wreszcie mieć formę terapeutyczną, jak to potwierdzają liczne zalecenia medycyny starożytnej (...)³⁸.

Lévi-Strauss dopatruje się powiązania z kanibalizmem także w mniej oczywistych obszarach – w zastrzykach z hormonów przysadki lub szczepionkach z substancji mózgowej, a nawet w transplantacji organów. Praktyki ludożercze to jego zdaniem nie tylko najbardziej brutalne akty zabijania i pożerania wroga, ale także różne postaci, w jakich ciało drugiego jest inkorporowane. Kanibalizm jest obecny w kulturze nie tylko jako bezpośredni akt, ale także jako metafora i symbol.

Stach Szablowski kanibalistyczne wątki *Satysfakcji gwarantowanej* odczytywał w nawiązaniu do myślenia magicznego, które wciąż obecne jest w kulturze współczesnej – „tanie towary konsumpcyjne magicznie wpływają na nasze życie: proszek do prania stabilizuje harmonię życia rodzinnego, maszynka do golenia przekazuje użytkownikowi część swojej niezwyklej mocy”³⁹.

Zdaniem Szablowskiego produkty z *Satysfakcji* były desperacką próbą nawiązania kontaktu z odbiorcą oraz wynikały ze zwątpienia w rejestr sztuki i jego możliwości komunikacyjne. Aby dotrzeć do publiczności, artystka wybiera więc inny kanał komunikacji, który jest zrozumiały i czytelny. Z drugiej strony ów akt komunikacyjny oparty jest na manipulacji. Okazuje się bowiem, że *Satysfakcja gwarantowana* nie jest w stanie zaoferować żadnej satysfakcji, a opisywane magiczne efekty użycia produktu nie zostają zrealizowane. Można zwrócić uwagę, że przecież już po pobieżnym przeczytaniu przewidywanego działania napoju odbiorca musi zwrócić uwagę na jego absurdalność. Jednak wspomniane przez Szablowskiego odwołanie do magicznego oddziaływania

³⁷ C. Lévi-Strauss, *Wszyscy jesteśmy kanibalami*, tłum. K. Thiel-Jańczuk, Kraków 2015, s. 128.

³⁸ Ibidem, s. 127.

³⁹ <http://www.rajkowska.com/pl/inne/154> [data dostępu: 28.04.2018].

produktów jest jednym z podstawowych mechanizmów reklamy. Nieracjonalne wydaje się założenie, że spożycie napoju pozwala na przeżycie cudzego życia, a mimo to duża część kampanii marketingowych odwołuje się do możliwości bycia kimś innym dzięki nabytym towarom. Ponownie powraca więc kwestia fetyszyzmu i fetyszyzacji. Hartmut Böhme wskazuje, że fetyszyzm w językach europejskich oznaczał opaczny stosunek wobec przedmiotu, natomiast „z perspektywy zsekularyzowanego oświecenia fetysz to rzecz, z którą jednostki i zbiorowości wiążą sensy i siły niezwiązane z nią jako jakości pierwotne”⁴⁰. Böhme wskazuje, że fetyszyzm oparty jest na samooszustwie, gdyż opiera się na mechanizmie projekcji. Podobnie jest w przypadku *Satysfakcji gwarantowanej*, która wykorzystuje zjawisko fetyszyzmu towarowego, obiecując nie tylko przyjemność konsumpcji, ale także transformację spożywającego podmiotu.

Znaczący jest fakt, że artystka spośród możliwych produktów spożywczych wybiera akurat napoje gazowane. Są one silnie powiązane z doświadczeniem przyjemności, kojarzą się ze świeżością i młodością. Blanka Brzozowska wskazywała na „tożsamościowy” charakter tego typu towarów:

produkt (w tym przypadku napój gazowany) staje się spoiwem oderwanych od siebie „zestawów tożsamościowych”. Istotne jest, iż tego typu napoje (oraz pokarmy) posiadają charakter „niesytuacyjny”, a zatem nie ogranicza ich żadna tradycja kulturowa, określająca rytuał spożywania i przygotowywania. W pewien sposób sytuuje to konsumenta „poza kulturą”⁴¹.

Rajkowska, proponując właśnie napoje gazowane, wykorzystuje także zestaw skojarzeń, które nasuwają: łatwość spożycia czy wolność od kulturowych ograniczeń i konwencji.

Należy zadać pytanie o powody przyjęcia przez artystkę dyskursu charakterystycznego dla konsumpcjonizmu. Czy jest to doprowadzenie pewnego języka do skrajności, aby ujawnić jego absurdalność? Czy *Satysfakcja* ma charakter subwersywny, ironiczny, czy też jest rodzajem zawłaszczenia dyskursu? Rajkowska podejmuje kwestie cyrkulacji ciał, a raczej związków chemicznych wytwarzanych przez ciało. W *Satysfakcji gwarantowanej* artystka wystawia na sprzedaż nie tylko swoje ciało, ale także wspomnienia czy przeżycia. Było to szczególnie widoczne w przypadku sprzedawanych przez nią kosmetyków, na ich opakowaniach znajdowały się bowiem fotografie bliskich jej osób, rodziców i męża. Działanie tych produktów nawiązywało do relacji rodzinnych artystki.

⁴⁰ H. Böhme, *Fetyszyzm i kultura*, tłum. M. Falkowski, Warszawa 2012, s. 13.

⁴¹ B. Brzozowska, *Zmysł smaku w służbie ideologii – przykład napojów gazowanych*, [w:] *Spektakle zmysłów*, red. A. Wieczorkiewicz, M. Kostaszuk-Romanowska, Warszawa 2010, s. 87.

Przykładowo, mydło „budziło lęk przed życiem rodzinnym i wspólnym oglądaniem telewizji”⁴². Artystka sprzedawała więc także fragmenty swojej biografii, traumy, kłopoty i rozczarowania.

Rajkowska w swych wypowiedziach wskazywała, że *Satysfakcja* wynika z jej irytacji dotyczącej funkcjonowania artysty w świecie sztuki, jawi się on bowiem jako „ofiara”, która zostaje skonsumowana przez odbiorców. Rajkowska wskazywała na niechęć wobec przyjmowania płatnych zleceń, w których traktowana jest jako osoba, która „robi w wyglądach”, tzn. jest odpowiedzialna jedynie za powierzchowny efekt:

moja niechęć do wykonywania tego typu prac, niechęć do ludzi, którzy mi to zlecają, i niesmak do samej siebie, była powodem wyprodukowania takiej pracy-bodźca, aby sprzedać się w stosunku 1:1, taka, jaka jestem. A ponieważ jasne jest, że nikt nie potrzebuje tego, co umiem (co ja uważam, że umiem najlepiej, tzn. myśleć w pewien określony sposób), to lepiej się sprzedać jak najniżej, jak najtaniej. Po prostu oferować własne ciało na sprzedaż, w formie najbardziej fajnej, czyli napoju w puszkach⁴³.

Satysfakcja gwarantowana związana była z niezgodą na opisaną sytuację artystki, wynikała z wewnętrznego sprzeciwu. Autorka w dalszej części wywiadu określa swoją relację ze światem, otoczeniem, które „odcina jej paluszki”. W efekcie postanawia przyjąć logikę rządzącą otaczającym ją systemem. Nie jest to jednak działanie wywrotowe, a raczej cyniczne, związane z konstatacją pewnej sytuacji, a nie próbą jej zmiany. Rajkowska dostrzega niesamowitą pojemność wykorzystywanego przez reklamę języka, jego nośność oraz otwartość na przyjmowanie nowych znaczeń. Szablowski zastanawiał się nad podobieństwem działania artystki do komunii – „mamy przecież do czynienia z ciałem, które mocą słowa (...) zmienia się w przedmiot, w pożywienie”⁴⁴. Powraca tutaj ponownie wątek ofiary, którą staje się twórca konsumowany przez społeczeństwo. Jednak zdaniem Szablowskiego podobieństwo do mistyki chrześcijańskiej jest powierzchowne, a *Satysfakcja* bliższa jest opisywanym wątkom magicznym. Akceptacja sytuacji „bycia zjedzonym” w przypadku Rajkowskiej wydaje się jedynie pozorna i wyrasta z poczucia irytacji związanej z niemożliwością uzyskania wolności twórczej. Agata Jakubowska zaznaczała

⁴² J. Rajkowska, *Satysfakcja gwarantowana*, „Wysokie Obcasy” 2007, 15 IX, s. 81.

⁴³ *Świat odcina mi paluszki*. Joanna Rajkowska w rozmowie z Ewą Gorzdek i Stachem Szablowskim, <http://www.rajkowska.com/pl/teksty/95> [data dostępu: 28.04.2018].

⁴⁴ Opis projektu na stronie internetowej artystki: <http://www.rajkowska.com/pl/inne/154> [data dostępu: 28.04.2018].

płciowy charakter tego działania, który szczególnie widoczny jest w przypadku *Kobiety w kulkach*⁴⁵.

Praca ta wydaje się jeszcze silniej akcentować reifikujące działanie konsumpcjonizmu. W tym przypadku pozornie nie mamy do czynienia z utożsamieniem produktu z konkretną osobą, jednak po przeczytaniu składu *Kobiety w kulkach* o „wyrazistym słonym smaku” zobaczymy, że także jest powiązana bezpośrednio z artystką.

Motyw „kobiety do zjedzenia” opisywała Jakubowska w publikacji *Na marginesach lustra : ciało kobiece w pracach polskich artystek*⁴⁶. Punktem wyjścia autorki jest zwrócenie uwagi na zjawisko wymiany kobiet, które stanowi istotny element funkcjonowania społeczeństwa. Odwołując się do Luce Irigaray, zauważa, że kobiety, „poprzez ich użycie, konsumpcję i cyrkulację między mężczyznami, umożliwiają funkcjonowanie *hom(m)opłciowej* kultury”⁴⁷. Zdaniem Jakubowskiej sposoby wymiany ulegają przemianie, stając się coraz bardziej symboliczne. Jednym z ważniejszych obszarów, w których są one widoczne, jest masowa konsumpcja i związana z nią reklama, która stanowi „scenę wizualnej wymiany najróżniejszych dóbr, spośród których stałym i najważniejszym jest kobieta”⁴⁸. W wielu reklamach, billboardach odnajdujemy wizerunki kobiet, nawet jeśli z perspektywy reklamowanego produktu ich obecność nie jest uzasadniona. W takich przypadkach kobiece ciało jest wizualnie konsumowane i zostaje użyte w celu przyciągnięcia uwagi. Niejednokrotnie jest ono fragmentaryzowane, prezentowane są silnie nacechowane erotycznie fragmenty, jak piersi czy usta. Zdaniem Mary Ann Doane „uprzedmiotowienie kobiety, jej podatność na proces fetyszyzacji, produkcję wartości dodanej sytuują ją w relacji podobieństwa do formy towaru”⁴⁹. Jakubowska zauważa, że we wspomnianej wymianie kobiety nie są podmiotami: handluje się nimi, a nie z nimi. Towarzyszą towarom, z drugiej strony same stając się towarami. Autorka wpisuje kobietę w retorykę produktu, którego celem jest zwiększenie swojej własnej atrakcyjności na rynku. Kobieta, konsumując dobra, chce jednocześnie stać się bardziej atrakcyjna, „jej racją bytu jest bowiem bycie potencjalnie skonsumowaną. Poza tą siatką ekonomiczną (wizualnej konsumpcji) nie istnieje”⁵⁰. Sądy Jakubowskiej wydają się bardzo radykalne, sytuują kobietę w pozycji ofiary, która sama dąży do tego, aby zostać skonsumowaną. W takiej perspektywie kobieta jest

⁴⁵ A. Jakubowska, *Przyniosę ci widelczyk*, <http://www.rajkowska.com/pl/teksty/93>, [data dostępu: 02.05.2018].

⁴⁶ A. Jakubowska, *Na marginesach lustra: ciało kobiece w pracach polskich artystek*, Kraków 2005.

⁴⁷ *Ibidem*, s. 161.

⁴⁸ *Ibidem*.

⁴⁹ *Ibidem*, s. 162.

⁵⁰ *Ibidem*.

ubezwłasnowolniona, podległa kulturowym mechanizmom, które ją ograniczają i wyznaczają horyzont działania.

Kobieta w kulkach eksponowana była w typowej sklepowej zamrażarce, w jakiej umieszczane są pierogi lub frytki. Trudno jest odgadnąć, jaką formę przybierała, jednak kształt opakowania sugeruje, że w jego wnętrzu znajdują się kluski, knedle lub pierogi. Na jaskrawożółtej folii można było przeczytać, że w składzie znajdowały się: pulpa neuronowa (neurony Joanny Rajkowskiej), woda, sól, stabilizator E450 i E331, wzmacniacz smaku E-21, przeciwutleniacz E301, konserwant E250 oraz barwniki. Znajdujemy także informację, że produkt należy przechowywać w temperaturze od 1 do -1°C. Ponownie artystka wiernie naśladuje estetykę, formę, a także język towarzyszący towarom. Na pierwszy rzut oka stworzone przez nią opakowanie nie odróżniało się od produktów, które można odnaleźć na sklepowych półkach. Niepokój wywołuje natomiast nazwa proponowanego pokarmu, jego skład oraz napis na opakowaniu: „produkt ludzki”. Wszystkie te elementy ponownie sytuowały odbiorcę niebezpiecznie blisko aktu kanibalizmu. *Kobieta w kulkach* jest łatwa do skonsumowania, od razu porcjowana i podana w przystępnej formie. Gotowa do natychmiastowego spożycia, została sprowadzona do prostej przekąski. W opisie pracy czytamy dodatkowo, że

przedłuża życie o parę godzin | w niektórych wypadkach o całą dobę. Skutki uboczne: samotność, cynizm, egoizm, czułość | w niektórych wypadkach wywołuje | napad gwałtownego głodu kogoś | z kim można zamienić się tożsamością | zdarza się to najczęściej | w obcych lub za bardzo znajomych | miastach między 16 a 18 | kiedy wiadomo, że dzień się skończy⁵¹.

Podobnie jak w przypadku *Satysfakcji gwarantowanej*, *Kobieta* posiadała dodatkowe działanie, przekraczające proste zaspokajanie głodu czy przyjemność wynikającą z jedzenia. Sugerowane efekty spożycia mają ponownie charakter imaginacyjny, bliski retoryce reklamy.

Jak zauważa Jakubowska, kobieta jest tu „produktem przygotowanym zgodnie z zasadami ekonomii. Jest przedmiotem wymiany handlowej”⁵². Zdaniem autorki działanie Rajkowskiej wpisuje się w opisywaną przez Luce Irigaray strategię mimetyzmu. Jakubowska zauważa, że artystka w sposób przewrotny odnosi się do utożsamienia kobiety z towarem. Kopiuje sytuację, w którą, zdaniem autorki, kobieta jest już wpisana przez

⁵¹ <http://fundacijagessel.pl/galeria/satysfakcja-gwarantowana-kobieta-w-kulkach/> [data dostępu: 28.04.2018]

⁵² A. Jakubowska, *Na marginesach lustra...*, op. cit., s. 165.

kulturę patriarchalną. Punktem wyjścia wspomnianego mimetyzmu jest chęć ustosunkowania się do miejsca wyznaczonego kobiecie, gdyż „strategia mimetyzmu stanowi jedną z prób przeciwstawienia się mu poprzez zdemaskowanie”⁵³. Powtarzając mechanizmy kultury patriarchalnej, Rajkowska jednocześnie je ośmiesza. Można się więc zastanowić, czy działania Rajkowskiej nie można odnieść do kategorii subwersji. Łukasz Ronduda, opisując strategie subwersywne w sztuce, odnosił się przede wszystkim do awangardowych działań polegających na zawłaszczeniu „gotowego” materiału wizualnego i przetworzeniu go w celu krytyki, transformacji lub destrukcji jego znaczenia⁵⁴. W takim znaczeniu subwersja jest rozumiana jako pewna metoda twórcza, operująca przede wszystkim montażem. Jednak Ronduda wskazywał także na szersze rozumienie tego terminu, gdzie konotuje on pewną postawę krytyczną, jednak – co jest charakterystyczne – krytyka ta dokonywana jest z wewnątrz krytykowanej rzeczywistości. W rozumieniu Grzegorza Dziańskiego subwersja „polega na naśladowaniu, na utożsamianiu się niemalże z przedmiotem krytyki, a następnie delikatnym przesunięciu znaczeń”⁵⁵. W takim rozumieniu możemy postrzegać pracę Rajkowskiej jako działanie subwersywne. Tym, co ulega zawłaszczeniu, jest język reklamy, a doprowadzenie go do absurdalności jest wspomnianym przesunięciem. Artystka korzysta z gotowych schematów językowych i wizualnych, tworząc jednak przekaz o odmiennej wymowie.

Kobieta w kulkach, w przeciwieństwie do *Satysfakcji gwarantowanej*, nie była przeznaczona do sprzedaży. Jakubowska zwraca uwagę na towarzyszący instalacji film, który ukazywał dwie sceny: chłopaka kupującego *Kobietę w kulkach* w sklepie oraz jedzącego ją w rodzinnym gronie⁵⁶. Kanibalistyczny akt jest tu więc dodatkowo sugerowany nie tylko poprzez skład produktu, ale także jego wizualizację. Nie wywołuje on jednak zaskoczenia ani obrzydzenia, ponieważ ciało zostało przetworzone w takim stopniu, że nie sposób go rozpoznać w spożywanym pokarmie.

Można zadać pytanie, dlaczego jako istotny element składu *Kobiety w kulkach* została wymieniona „pulpa neuronowa”. Neurony, które służą przekazywaniu informacji, w tym przypadku same stają się informacją, przekazem, który może zostać skonsumowany. Rezonuje to także ze wspomnianą chęcią nawiązania innego typu kontaktu z odbiorcą, jak

⁵³ Ibidem, s. 165.

⁵⁴ Ł. Ronduda, *Strategie subwersywne w sztukach medialnych*, Kraków 2005, s. 9.

⁵⁵ W. Makowiecki, *Wartością sztuki krytycznej jest to, że wywołuje dyskusje i prowokuje do rozmów o wartościach... Rozmowa z prof. Grzegorzem Dziańskim, dr Izabelą Kowalczyk, prof. Romanem Kubickim, Maciejem Mazurkiem i Januszem Marciniakiem*, „Gazeta Malarzy i Poetów” 2001, nr 2–3 (39–40), http://witryna.czasopism.pl/gazeta/arttykul.php?id_arttykulu=56 [data dostępu: 30.04. 2018].

⁵⁶ Zob. A. Jakubowska, *Na marginesach lustra...*, op. cit., s. 165.

sugerowała w jednej z wypowiedzi artystka: „cały czas się zastanawiam, czy istnieje możliwość kontaktu totalnego, że przechodzisz na drugą stronę i się nicujesz. Wspólny mózg”⁵⁷. Czy kontakt totalny, zespolenie, może być tożsamy z inkorporacją drugiego człowieka? Wydaje się, że fakt, iż „pulpa neuronowa” jest jednym z głównych składników produktu, nie pozostaje bez znaczenia. Kontakt totalny rozumiany jako przemiana w innego pojmowany jest tu jako możliwy dzięki inkorporacji. Spożyte związki stają się częścią innego ciała, budują je. Ponownie powraca tu charakterystyczne wyobrażenie kanibalistyczne, w którym zjedzenie obcego jest równoznaczne w pewnym stopniu ze staniem się nim, przejściem jego cech. W przypadku opisywanych prac mamy do czynienia ze skrajną reifikacją kobiecego ciała, która jest odbiciem sposobów jego funkcjonowania w przestrzeni reklamy i konsumpcji.

Z perspektywy czasu prace Rajkowskiej jawią się jako znaczące próby ustanawiania relacji pomiędzy artystą a wciąż stosunkowo nowym zjawiskiem, jakim w początkach lat 2000 była kultura konsumpcyjna. Po zachłyśnięciu się konsumpcją w latach 90. XX w. przyszedł czas na refleksję, zastanowienie się, w jaki sposób sztuka może odnaleźć się w potransformacyjnej rzeczywistości. Czy jedynym sposobem, aby przetrwała na wolnym rynku, jest sprzedawać ją tanio, w atrakcyjnym opakowaniu? Istotnym aspektem jest, że to właśnie ciało, jego wydzieliny i związki chemiczne stają się podstawą do stworzenia tych prac. Rajkowska zadaje nie tylko pytanie o kobiecość, która podlega konsumpcji, ale także o status artysty, który jest „zjadany” przez społeczeństwo. Nawet jeśli nie bezpośrednio, prace Rajkowskiej stają się także wypowiedziami na temat lęków związanych z wysoko przetworzoną żywnością, niepewnością wobec składu spożywanych produktów i ich wpływu na nasz organizm. Opisy oferowanych przez Rajkowską produktów sugerują bowiem daleko idącą transformację – zarówno fizyczną, jak i psychiczną – spożywającej osoby. Wpisując się tym samym w reklamową retorykę, jednocześnie wskazują na fundamentalne przekonanie o tym, jak istotny jest wpływ tego, co i jak spożywamy, nie tylko na nasze ciało, ale także zachowanie czy tożsamość.

⁵⁷ *Świat odcina mi paluszki. Joanna Rajkowska w rozmowie z Ewą Gorzqdek i Stachem Szablowskim*, <http://www.rajkowska.com/pl/teksty/95> [data dostępu: 28.04.2018]

12. Słodkie dziewczyny – Zuzanna Janin i Alina Szapocznikow

W latach 90. XX w. Zuzanna Janin stworzyła szereg rzeźb, które nie tylko wykonane były z produktów spożywczych, ale także były przeznaczone do zjedzenia. Artystka pokrywała druciane konstrukcje grubą warstwą waty cukrowej. W ten sposób powstawały obiekty rzeźbiarskie, które podlegały przemianom wraz z upływającym czasem. Agata Jakubowska wpisywała rzeźby Janin w kontekst „kobiety do zjedzenia”, jednak zdecydowanie wykraczają one poza to znaczenie. Jak się bowiem okazuje, tylko w niektórych przypadkach rzeźby odnoszą się do kobiecości. Do najbardziej znanych prac z tego cyklu należy *Słodka dziewczyna (Zuzanna)* z 1997 roku [il. 27]. Użycie w tytule własnego imienia wskazuje na autobiograficzny wymiar pracy. Artystka pokryła drucianą konstrukcję, wzorowaną na jej ciele, grubą warstwą waty cukrowej. Powstałe w ten sposób „ciało” było miękkie, pełne i puszyste. Widzowie w galerii byli zachęceni do częstowania się watą. Wspomniany motyw „kobiety do zjedzenia” został tu potraktowany dosłownie. Artystka tworzy swój wizerunek i zaprasza do wspólnego skonsumowania go. Ponownie pojawia się więc wątek kanibalistyczny związany z działaniem publiczności, która zachęcana jest do udziału w uczcie. Nawet jeśli widzowie nie zdecydowali się na kosztowanie rzeźby, sam fakt ich obecności w przestrzeni ekspozycyjnej wpływał na obiekt. Bliskość i ciepło innych ciał przyczyniało się do szybszego topnienia rzeźby. Z czasem puszysta wata zaczynała opadać, odsłaniając znajdujący się pod spodem szkielet. Nasuwało to skojarzenia z procesem gnicia ciała i odsłanianiem kości. Początkowo rzeźba jest wizualnie przyjemna, dopiero z czasem pojawia się niepokój, a nawet obrzydzenie spowodowane przemianami, którym podlega wata. W ostatnim etapie widoczne są jedynie żółtawo-brązowe resztki zwisające z drucianych konstrukcji. Oglądając te prace na wystawie, przeważnie mamy do czynienia już jedynie z resztkami i pozostałościami. *Słodka dziewczyna* wpisywała się w obecne w twórczości Janin zainteresowanie śmiercią i przemijaniem. Z dwóch form jedynie druciany szkielet powtarzał kształty ciała artystki – watowa forma była zdecydowanie bardziej obfita. Można odczytywać pracę Janin jako opowieść o ciele, które podlega kolejnym przemianom, tracąc swą wizualną atrakcyjność. Proces, który inicjuje artystka, jest niemożliwy do powstrzymania. Wydaje się, że jednym z głównych elementów tej narracji jest czas, który niszczy powierzchnią „słodycz” i odsłania to, co się pod nią skrywa. Słodycz oraz użyta w pracy wata cukrowa nasuwają skojarzenia z dzieciństwem,

z miejscami przyjemności, takimi jak wesołe miasteczko, park czy festyn, z latem, zabawą i beztróską. Przyjemne asocjacje związane z watą cukrową uwypuklają wanitatywne treści związane z przemijaniem. Artystka wykorzystała bardzo silny kontrast formalny i znaczeniowy pomiędzy puszystą watą i zimnym „szkieletem”. Być może to nostalgiczny wymiar tęsknoty za słodczą dzieciństwem czyni ją szczególnie pojemną znaczeniowo do opowiadania o melancholii przemijania.

Słodycz jest łączona nie tylko z dziecinnością, ale także kobiecością. Obecne w kulturze połączenie kobiety i słodkości powoduje, że artystki często odwołują się w swych pracach do słodyczy. Wspomniane powiązanie widoczne jest na wielu poziomach. W codziennym języku „słodka dziewczyna” jest określeniem, które ma być komplementem, jednak posiada jednocześnie infantyilizujący charakter. Bycie „słodką” nakłada się na pole semantyczne bycia rozczulającą, bezbronną, nieświadomą, dziecinną. Słodycz wywołuje szereg emocji, takich jak czułość czy chęć opieki. Konotuje prostotę, nieskomplikowanie, a nawet bezrefleksyjność, co ujawnia się w inwektywie „słodka idiotka”.

Barbara Mitrenga w swym leksykalno-semantycznym studium dotyczącym zmysłu smaku zwracała uwagę na różne znaczenia, jakie może przyjmować „słodycz”⁵⁸. Autorka pisze:

leksyka związana ze smakiem słodkim od staropolszczyzny funkcjonowała w kontekstach odnoszących się do pozasmakowych doznań zmysłowych, ale przede wszystkim tego, co miłe, dobre, łagodne i czule, co wywołuje uczucie szczęścia⁵⁹.

Pojawia się jednak jeszcze odmienne znaczenie wiązane ze słodkością i cukrem jako rodzajem oszustwa mającego przykryć prawdziwą naturę rzeczywistości. Takie znaczenie widoczne jest w określeniach „słodkie kłamstwo”, „słodkie marzenia” czy „słodki sen”. Mitrenga porównuje metaforyczne znaczenia wyrazów „miód” i „cukier” i zauważa, że o ile derywaty pierwszego odnosiły do czegoś wartościowanego pozytywnie, o tyle nie zawsze jest tak w drugim przypadku, gdyż przenośne znaczenia rzeczownika „cukier”

odnosiły się do czegoś wartościowanego negatywnie, fałszywego, zdradliwego, pozorowanego (np. cukrowe słówka). We współczesnej polszczyźnie wycofały się tego typu negatywne znaczenia

⁵⁸ B. Mitrenga, *Zmysł smaku. Studium leksykalno-semantyczne*, Katowice 2014, ss. 115–155.

⁵⁹ *Ibidem*, s. 150.

metaforyczne, utrwaliły się natomiast znaczenia wskazujące na coś „ckliwego, czulostkowego, mdłego, przesłodzonego, nienaturalnego”⁶⁰.

Mitrenga wskazuje także na różne znaczenia „cukru”, pośród których, oprócz oczywistych, jak „słodka przyprawa do potraw wyrabiana przeważnie z trzciny cukrowej”, pojawia się „przynęta, zdradliwa, fałszywa ozdoba”⁶¹. Podobnie w przypadku wyrazów „cukrowanie, cukrowany” pojawiają się znaczenia negatywne: „ozdobiony, zwodny, stwarzający fałszywe pozory” czy „przyozdabiać, stwarzać dobre pozory (o rzeczach złych)”⁶². Wszystkie te przykłady pokazują ciekawy aspekt: słodycz utożsamiana jest niejednokrotnie z pozorem, z powierzchnią, która ma na celu ukrycie czegoś. Podobnie jest w przypadku rzeźby Janin: słodycz jest tylko pozorem, wierzchnią warstwą, pod którą skrywa się niepokojąca świadomość śmierci i przemijania. Owa „fałszywość” słodyczy niejednokrotnie powraca w pracach polskich artystek. Proponowane przez nie słodycze okazują się niesmaczne i trudne do przełknięcia.

Jako przykład można przywołać działanie Iwony Demko, która podjęła tematykę słodyczy w pracy *Bez Lukru* (2017). Artystka wypiekła prostokątne ciasteczka, w których odbiła cytaty poniżające kobiety. Co istotne, wypowiedziane zostały one przez osoby, które powszechnie uznawane są za autorytety – filozofów czy pisarzy. Możemy tam znaleźć sentencje Pitagorasa, Arystotelesa, św. Augustyna, Janusza Korczaka. Pośród nich są i takie, które zostały wypowiedziane przez kobiety. „Niewinne” i przyjemne skojarzenia, jakie wywołują ciasteczka, zostają tutaj przełamane przez zdania przesyczone pogardą. W pracy tej artystka wykorzystuje wspomnianą niejednoznaczność słodyczy. Ponownie należy tu przywołać jej negatywne znaczenia związane z fałszywością i oszustwem. Cukrowanie czy lukrowanie nasuwa skojarzenia z przedstawianiem czegoś jako lepszego bądź bardziej znośnego niż jest w rzeczywistości. *Bez lukru* natomiast to pokazanie „jak jest”, bez upiększania czy uciekania do eufemizmów. W ten sposób artystka chce pokazać tkwiące w kulturze negatywne wyobrażenia dotyczące kobiet, bez próby łagodzenia ich wymowy. Polanie ciasteczek lukrem spowodowałoby, że mizoginistyczne sentencje przestały być widoczne. Infantyliżująca słodycz zostaje tutaj przekroczone poprzez negatywny charakter przywoływanych zdań. Ciasteczka *Bez lukru* wynikają z niezgody na zastaną sytuację. Podobnie jak Janin, artystka wykorzystuje w przewrotny sposób skojarzenia, jakie związane

⁶⁰ Ibidem, s. 155.

⁶¹ Ibidem, s. 140.

⁶² Ibidem.

są z konkretnym produktem spożywczym. Własnoręcznie wypiekane ciasteczka nasuwają skojarzenia z przestrzenią domową, bezpieczeństwem, przyjemnością. Praca *Bez lukru* łączyła te dwie sfery: domową/kobiecą oraz publiczną/męską. Charakterystyczne jest to, że przywołane mizoginistyczne sentencje wypowiedziane były przez osoby publiczne. Połączenie tych dwóch sfer tworzy kontrast, który jest istotą pracy. Ponownie słodycz zostaje wykorzystana, aby wyrażać „niesłodkie” treści – jako rodzaj kamuflażu, który pozwala przełknąć coś, co jest niestrawne. „Lukrowanie”, które dokonuje się w dyskursie publicznym, związane jest przede wszystkim z bagatelizowaniem tego typu sentencji, odbieraniem im mocy sprawczej i performatywnej. Wskazuje się, że to jedynie słowa i opinie, tak jakby nie miały bezpośredniego wpływu na rzeczywistość. W polukrowanej postaci mogą zostać przełknięte i przetrawione, bez zwrócenia uwagi na ich prawdziwą zawartość. Demko usuwa lukier, chcąc nakłonić do przyjrzenia się im przed skonsumowaniem.

Janin zauważała, że przymiotnik „słodki” może odnosić się także do mężczyzny. Artystka, opisując swe rzeźby, stwierdzała:

ważna też była, jak w wielu moich pracach, gra z potocznym językiem – ludzi nazywa się słodkimi za wygląd, kobietę odbiera się jako słodką, gdy jest miła, mężczyźnę, gdy zrobi coś serdecznego lub jest przystojny i łagodny. W powszechnym, stereotypowym myśleniu miłość, młodość i bycie miłym to słodycz⁶³.

Wyrażenie „słodki chłopak” przyjmuje podobne, infantyilizujące znaczenie, co w przypadku „słodkiej dziewczyny”. Sugeruje jednocześnie brak cech stereotypowo określanych jako męskie: siły, zdecydowania, odwagi. „Słodki chłopak”, podobnie jak dziewczyna, jest bezbronny, niegroźny, dziecinny i naiwny.

O wiele rzadziej odnosi się metaforę słodkości do mężczyzny, chociaż widoczna jest w potocznych określeniach „ciacho”, „ciasteczko”. Nie przypisuje się jednak mężczyznom zamiłowania do słodkiego smaku. Połączenie kobiecości ze słodyczą ma długą tradycję, co widoczne jest także w języku. Anthelme Brillat-Savarin w *Fizjologii smaku* pisał, że częścią łakomstwa jest słabość do łakoci, a zamiłowanie to przypisywał przede wszystkim kobietom i „mężczyznom podobnym kobietom”⁶⁴. Florent Quellier w dyskursie religijnym końca

⁶³ *Taniec dla Marii i Nelly. Z Zuzanną Janin rozmawia Małgorzata Czyńska*, [w:] Zuzanna Janin. *Biała Kruk*, red. A. Rayzacher, Lublin 2016, s. 67.

⁶⁴ A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*, tłum. J. Guze, Warszawa 2016, cyt. za: F. Quellier, *Łakomstwo. Historia grzechu głównego*, tłum. B. Spieralska, Warszawa 2013, s. 163.

średniowiecza dostrzega tendencje do łączenia kobiet z predylekcją do słodkiego smaku. Autor śledzi w kolejnych epokach różne konsekwencje tego powiązania oraz dostrzega, że nie jest ono całkowicie niewinne – „zamykając kobietę w świecie słodocy, dzieła Grimoda de La Reynière i Brillat-Savarina (...) odmawiają płci pięknej jakichkolwiek uzdolnień w dziedzinie wysokiej gastronomi”⁶⁵. Według francuskiego dyskursu gastronomicznego XIX i XX wieku kobieta nie mogła więc zostać prawdziwym „smakoszem”, a domena codziennego przygotowywania potraw była silnie oddzielona od publicznej sfery smakoszostwa oraz wysokiej kuchni. Kobiety i dzieci miało łączyć zamięłowanie do cukru oraz słodkości, co w efekcie infantylizowało te pierwsze. Jak pisał Grimond de La Reynière, w kwestii zamięłowania do słodkości są one „równie dziecinne jak dzieci”⁶⁶. Z powodu zakładanego upodobania przyjętym w kulturze zwyczajem jest ofiarowywanie na różne okazje kobietom czekoladek, bombonierek, ciastek. Przekonanie to jest tak głęboko ugruntowane, że odnajduje swój wyraz w języku, zwyczajach i sposobach zachowania.

W przypadku *Słodkiej dziewczyny* to, co skrywa się pod spodem, nie jest już słodkie. Janin w wielu ze swych prac powracała do tematyki śmierci, np. w jej *Tańcu* odnajdujemy podobne połączenie pomiędzy przyjemnością a nieuchronnością przemijania. Pojawia się jednak jeszcze istotne pytanie: czy słodycz w jakiś szczególny sposób łączy się ze śmiercią? Pozornie wydaje się, że trudno jest znaleźć bardziej odległe od siebie obszary. Jak jednak zauważa Mitrenga,

w najstarszych kontekstach można wskazać także użycia, w których przysłówek *słodko* łączy się z czasownikiem *cierpienie* (...), natomiast przymiotnik *słodki* – z rzeczownikiem *śmierć* (**Śmierć straszna: lecz kto dla ojczyzny ginie, słodka przychodzi, dla niej każdy słynie**)⁶⁷.

Idąc dalej tym tropem, należy się zastanowić, czy dostrzeżemy inne obszary, w których słodycze łączą się ze śmiercią. Justyna Straczuk opisywała zwyczaje na pograniczu katolicko-prawosławnym w Polsce i na Białorusi⁶⁸. Dostrzegając, że w przypadku obszarów związanych z cmentarzem i stołem, jednym z krytykowanych przez katolików zwyczajów jest praktykowane przez prawosławnych jedzenie na cmentarzu:

⁶⁵ F. Quellier, *Lakomstwo...*, op. cit., s. 169.

⁶⁶ Ibidem.

⁶⁷ B. Mitrenga, *Zmysł smaku...*, op. cit., s. 152.

⁶⁸ J. Straczuk, *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Toruń 2013.

ten powszechny w wielu kulturach związek śmierci z pożywieniem, zaświadczony w najstarszych tekstach, na Słowiańszczyźnie w czasach przedchrześcijańskich przyjmował charakter uczty zwanej niegdyś strawą lub po rusku *tryzyną*, która miała jednocześnie żalobny i radosny charakter⁶⁹.

Straczuk zauważa, że na Białorusi zachował się opisywany przez Oskara Kolberga XIX-wieczny zwyczaj spożywania na cmentarzu jedzenia i alkoholu. Pośród zjadanych pokarmów znajdują się między innymi miód, twaróg, bliny, jaja, kielbasa czy świnina. Zdaniem autorki na pograniczu dochodzi niekiedy do kulturowych interferencji, a „katolicy bezwiednie przejmują te zachowania w ich czysto dekoracyjnej formie, zostawiając dla ozdoby na swoich grobach jabłka albo cukierki”⁷⁰. W Kościele Katolickim obrzędy związane z jedzeniem w obrębie cmentarza są zakazane. Połączenie pomiędzy cmentarzem a jedzeniem wciąż jest jednak obecne. Corocznie w dniu Wszystkich Świętych przed cmentarzami pojawiają się stragany, na których sprzedawane są nie tylko znicze i kwiaty, ale także słodycze, żelki, ciasteczka. Obecność tych ostatnich jest nieodłącznie źródłem krytyki⁷¹, podnoszone są głosy, że sprzedawane słodycze kojarzą się z festynem, natomiast dzień poświęcony pamięci zmarłych powinien być związany z zadumą i refleksją. Jedna z mieszkank Rybnika w artykule opublikowanym w „Dzienniku Zachodnim” zatytułowanym *Stragany odpustowe we Wszystkich Świętych? Wasze opinie* stwierdza: „W zeszłym roku widziałam tutaj watę cukrową, a na Załężu nawet balony i kielbaski. Przesada i komercja. To jest święto, któremu należy się szacunek”⁷². Powracające wypowiedzi podobnego typu wskazują na niezgodę na połączenie pomiędzy *sacrum* i komercją, w szczególności, gdy obrzędy związane są ze śmiercią. Jednak połączenie pomiędzy słodyczą a śmiercią nie jest nowym zjawiskiem, jak zauważa Sidney W. Mintz:

Dzień Wszystkich Świętych, *Día de los Muertos*, jest obchodzone w Meksyku z cukrowymi czaszkami, grobami i wieńcami (...). Artystyczne i rytualne skojarzenie cukru i śmierci nie jest meksykańskim monopolem, w większości Europy popularne są słodkie żalobne przysmaki⁷³.

⁶⁹ Ibidem, s. 95.

⁷⁰ Ibidem, s. 98.

⁷¹ <http://www.dziennikzachodni.pl/artykul/9048978,stragany-odpustowe-we-wszystkich-swietych-wasze-opinie,id,t.html>, <http://www.dziennikzachodni.pl/wiadomosci/katowice/a/cmentarny-biznes-we-wszystkich-swietych-czyli-stragany-z-ciastkami,11406035/>, <http://www.rybnik.com.pl/wiadomosci,wszystkich-swietych-to-nie-tylko-zmyslne-znicze-i-ozdoby-czy-pamietamy-jeszcze-jaki-jest-sens-tego-swietia,wia5-3266-28605.html>

⁷² Iwona Makarska, *Stragany odpustowe na Wszystkich Świętych? Wasze opinie*, <http://www.dziennikzachodni.pl/artykul/9048978,stragany-odpustowe-we-wszystkich-swietych-wasze-opinie,id,t.html> [data dostępu: 06.05.2018].

⁷³ S.W. Mintz, *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*, London 1986, strona bez numeru

Przemieszanie słodczy i cierpienia, śmierci i zabawy, kiczu i powagi było jednym ze źródeł inspiracji dla artystki. W jednym z wywiadów Janin wprost przyznaje, że pomysł na jej rzeźby narodził się w trakcie odwiedzin cmentarza. Na pytanie o materiał artystka odpowiada:

Wiesz, gdzie go znalazłam? Na takim prowincjonalnym cmentarzu pod Warszawą, gdzie pierwszy raz, parę lat temu poszłam na Wszystkich Świętych odwiedzić groby. I nagle zobaczyłam przed tym cmentarzem coś, czego nie znalazłam: po prostu market, targowisko, jarmark wiejski – zabawa, wata cukrowa, którą jedzą ludzie zaraz po wyjściu z cmentarza. Taki małomiasteczkowy folklor katolicki⁷⁴.

Wata cukrowa ze swoimi lekkimi, przyjemnymi skojarzeniami wydaje się szczególnie nieodpowiednia w przestrzeni śmierci. Wszystkie te sprzeczne i kontrastujące znaczenia są obecne w *Słodkiej dziewczynie*. Karnawałowa zabawa łączy się tutaj z niemalże barokowym potępieniem „marności”. Janin wykorzystuje w swych obiektach kulturowo zakorzenione symbole związane z jedzeniem, nawet jeśli ich proveniencja nie jest jasna lub wręcz zapomniana.

Stach Szablowski, opisując rzeźby Janin, wskazywał na jeszcze jeden ich aspekt: widmowość. Zauważa, że artystka próbuje

wizualizować widmo, trudno definiowalny fenomen indywidualnej tożsamości. Każda z prac przypomina badanie jednego z wielu aspektów tego fenomenu, ale nigdy całości. Artystka szuka klucza do zagadki w ciele, otaczającej je przestrzeni, seksualności, kobiecości, pokrewieństwie, w zatartych śladach egzystencji⁷⁵.

Janin zainteresowana jest przede wszystkim śladem, pozostałością. Cieleśność podlega destrukcji, pozostawiając jedynie szkielet. Zdaniem Szablowskiego owa widmowość znajduje także wyraz w formach stosowanych przez artystkę, która niejednokrotnie sięga po efemeryczne materiały, jak opisywana wata czy przykładowo mgła. Atrakcyjne ciało wraz z upływem czasu traci swoją przyjemną powierzchnię. Aspekt ten widoczny był także w innych rzeźbach z tego cyklu: *Słodka dziewczyna (Mel)* oraz *Słodki chłopak (Krzysiek)*.

⁷⁴ K. Wielebska, *Spotkanie z Marlonem B. Rozmowa z Zuzanną Janin*, <http://archiwum-obieg.u-jazdowski.pl/rozmowy/16660> [data dostępu: 28.04.2018].

⁷⁵ S. Szablowski, *Niewidzialny autoportret Słodkiej Dziewczyny. O sztuce Zuzanny Janin*, „Magazyn Sztuki” 1999, nr 23, http://magazynsztuki.eu/old/archiwum/nr_23/archiwum_nr23_tekst_6.htm [data dostępu: 28.04.2018].

Rzeźby te skonstruowane były dokładnie w taki sam sposób jak *Słodka dziewczyna (Zuzanna)*. W tym przypadku były one wzorowane na ciałach 15-letniej dziewczyny i 19-letniego chłopaka. Jak wspomina Janin, ten drugi był bokserem, pięknie zbudowanym i wysportowanym⁷⁶. W tym przypadku artystka nie użyła tak grubej warstwy waty cukrowej, w związku z czym figury *Mel* i *Krzyśka* pozostały szczupłe i atrakcyjne aż do momentu ich rozpadu. Młodość oraz atrakcyjność modeli silnie kontrastuje z resztkami oblepiającymi drucziane szkielety. Janin wykorzystuje cienką granicę pomiędzy przyjemnością a obrzydzeniem – apetyczne jedzenie wraz z upływem czasu staje się źródłem wstrętu. Artystka używa jedzenia przede wszystkim po to, by opowiedzieć o ciele i cielesności.

W przypadku niektórych prac z tego cyklu ciała nie są ukazane w całości, lecz ulegają fragmentaryzacji. W *KISS* (1998) widzimy dwie całujące się postaci, ujęte w popiersiu. Natomiast *Czy naprawdę tego chcesz – wirtualnego seksu?* (1999) ukazują jedynie fragmenty bioder, zespolone ze sobą podczas miłosnego uścisku. Tak jak w przypadku poprzednich rzeźb, wata cukrowa topiła się, odsłaniając metalową konstrukcję. W *KISS* i *Czy naprawdę...* połączone zostają ze sobą śmierć, przyjemność, przemijanie i erotyzm.

Interesujący był także sposób ekspozycji pracy *KISS*: podczas wystawy *Skontrum* w warszawskiej Królikarni wisiała ona przymocowana poziomo do ściany. Na pierwszy rzut oka trudno było w niej rozpoznać figury ludzkie. Sam proces powstawania rzeźby także był w tym przypadku istotny, ponieważ został potraktowany jako performans. Przed ścianą, na której zawisło *KISS*, znajdowały się tradycyjne marmurowe rzeźby. W ciekawy sposób, poprzez ekspozycję, wydobyte zostały podobieństwa i kontrasty dwóch różnych sposobów kształtowania rzeźbiarskiego materiału. Z jednej strony korespondowały one ze sobą kolorem i mimetycznym potraktowaniem ludzkiego ciała, z drugiej – kontrast widoczny był w ich relacji wobec czasu, wynikającej z użytego materiału. Trwałość kamiennej struktury wyraźnie odróżnia się od efemeryczności waty cukrowej. Użycie jej powoduje, że rzeźby Janin bliższe są prawdziwej cielesności wraz z jej przemijalnością i zmianom, którym podlega.

Obiekty *KISS* oraz *Czy naprawdę...?* były czasem eksponowane wraz z towarzyszącymi im pracami wideo. W obu przypadkach były to filmowane wprost z ekranu telewizyjnego sceny z filmu pornograficznego. Rzeźbie *KISS* towarzyszyła scena pocałunku, natomiast w przypadku *Czy naprawdę...?* było to zbliżenie na genitalia aktorów

⁷⁶ Zob. K. Wielebska, *Spotkanie z Marlonem B. Rozmowa z Zuzanną Janin*, <http://archiwum-obieg.u-jazdowski.pl/rozmowy/16660> [data dostępu: 28.04.2018].

w trakcie aktu seksualnego. Obecność filmów jeszcze silniej wprowadzała kontrast pomiędzy erotyką, zmysłową przyjemnością a śmiercią. Na związek ten wskazywał Georges Bataille, zauważając wprost, że „erotyzm otwiera ku śmierci”⁷⁷. Dla Bataille’a owe dwie sfery są nierozzerwalnie połączone – śmierć jest „przyzywana” poprzez rozmnażanie, „nadmierną wybujałość życia”. Związek ten jest oczywisty, jednak w potocznym doświadczeniu dominują treści związane z połączeniem erotyzmu z witalnością i życiem. Filozof pisał:

Bardzo rzadko kryzys seksualny kończy się śmiercią, ale takie przypadki frapują wyobraźnię tak dalece, że stan zapaści po końcowym spazmie język francuski nazywa „małą śmiercią”. Dla człowieka śmierć zawsze jest symbolem odpływu następującego po gwałtownym wzburzeniu, ale tutaj śmierć nie jest tylko metaforą. Nie wolno zapominać, że mnożenie się istot jest solidarne ze śmiercią⁷⁸.

Bataille dostrzegał także istotę erotyzmu w tęsknocie z utraconą ciągłością. W swych rzeźbach Janin ukazuje moment połączenia, zespolenia. Koncentruje się na sferach przenikania – złączonych ustach oraz genitaliach. Figury z jej rzeźb są tak ściśle ze sobą zespolone, że początkowo trudno jest zorientować się, co przedstawiają. Erotyzm jest związany z przełamaniem bariery, przyjęciem drugiej osoby do swojego wnętrza. Pojawia się tu kolejne skojarzenie z aktem konsumpcji, dodatkowo potęgowane faktem, że obiekty Janin są przecież jadalne. Artystka silnie podkreśla wspomniane przez Bataille’a połączenie śmierci i erotyzmu. W wyświetlanym filmie ciało nie podlega zmianom, natomiast znajdująca się przed nim struktura opowiada o nietrwałości i śmierci, obecnych nawet w akcie miłosnym. Ciało zostaje przeciwstawione obrazowi, ciału wirtualnemu. Zmediatyzowany wizerunek ciała odrywa się od swego organicznego pierwowzoru, który skazany jest na destrukcję.

W przypadku pracy *Striptease* (1998–99) mamy do czynienia nie z ciałem, a z tym, co je osłania. Poszczególne elementy kobiecego ubrania ułożone zostały w rzędzie obok siebie – buty, majtki, rajstopy, sukienka i biustonosz. Tak jak w poprzednich obiektach, są to druciane konstrukcje pokryte watą cukrową. Części garderoby potraktowane zostały tutaj jako ciało, które podlega przemianom i stopniowemu procesowi rozkładu. Tytułowy striptiz nie odnosi się jednak do ściągania z siebie ubrań – tym, co podlega „rozbieraniu”, są same ubrania-powłoki. Pozostając przy wanitatywnych odczytaniach prac artystki, możemy

⁷⁷ G. Bataille, *Erotyzm*, tłum. M. Ochab, Gdańsk 2015, s. 26.

⁷⁸ *Ibidem*, s. 100.

zauważyć, że nie tylko cielesna powłoka podlega przemijaniu i destrukcji. Także przykrywająca ją garderoba ukazana jest jako marność, niezdolna do przeciwstawienia się upływającemu czasowi. Ubiór w społeczeństwie zawsze traktowany był jako oznaka statusu lub wyznacznik tożsamości. XVII-wieczni malarze holenderscy w wanitatywnych martwych naturach oprócz elementów odnoszących się bezpośrednio do przemijalności ciała umieszczali także przedmioty będące oznakami prestiżu i statusu – klejnoty, biżuterię. Wszystkie te elementy połączone razem wyrażały przemijalność tego, co materialne. Uzmysławiały marność tego, co doczesne i konieczność refleksji nad nieśmiertelną duszą. Podobnie Janin włącza w obszar tego, co przemijalne, nie tylko cielesną powłokę, ale także powłoki ją przykrywające, których celem jest zwiększenie jej atrakcyjności. Trudno założyć, że Janin wskazuje nam na inny, duchowy obszar, jak XVII-wieczni malarze. Z pewnością jednak wskazuje na przemijalność tego, co doczesne oraz zadaje pytanie: nawet jeśli nie o duszę, to o ślad, pozostałość, pamięć i wspomnienie.

Pojawia się jeszcze jeden istotny kontekst rzeźb artystki, widoczny w pracy *Wenus z Willendorfu* (1997). W przypadku tego obiektu drucziana konstrukcja została owinięta szczególnie obfitą warstwą waty. Trudno jest dostrzec spod niej metalowe druty, które ją podtrzymują. Tytuł i forma rzeźby odsyłają nas do pytania o kanony estetyczne dotyczące kobiecej sylwetki. Paleolityczne figurki tzw. Wenus przywoływane są jako przykłady odmiennych wyobrażeń dotyczących ideału kobiecego ciała. Oprócz tej z Willendorfu można wymienić między innymi Wenus z Lespougne, Dolních Věstonic czy Morawian⁷⁹. Obfitość kształtów paleolitycznej Wenus odczytywana była w kontekście kultu płodności – wskazywano na fakt, że zaakcentowane zostały przede wszystkim cechy związane z rozrodczością: wagina i piersi⁸⁰. Jerzy Gąssowski przywołuje w tym kontekście refleksję nad matriarchatem i pierwotnym kultem Wielkiej Matki (*Magna Mater*). Wenus z Willendorfu stała się przykładem przywoływanym w celu wskazania na zmienność wyobrażeń dotyczących kobiecego ciała.

Refleksja ta widoczna jest także w pracy Janin: opadanie kolejnych warstw puszystej waty można odczytywać jako naśladowanie zmieniających się kanonów estetycznych, aż do samej nagiej konstrukcji. Niejednokrotnie podnoszone są głosy, że współczesny kanon urody propagowany przez przemysł modowy związany jest z czasem chorobliwie wręcz szczupłym ciałem. Janin ukazuje uwikłanie kobiet w zmieniającą się sieć wyobrażeń i oczekiwań wobec ich ciała – od „puszystości” po skrajną chudość uwidaczniającą kości.

⁷⁹ J. Gąssowski, *Prahistoria sztuki*, Warszawa 2008.

⁸⁰ *Ibidem*, s. 47.

Być może *Wenus z Willendorfu* można odczytywać jeszcze inaczej: jako pytanie o zasadność podlegania jakimkolwiek kanonom urody w związku z nieuniknionością przemijania. W takim ujęciu rzeźba artystki nasuwa skojarzenia przykładowo z wanitatywnymi obrazami Hansa Baldunga Griena (przykładowo *Śmierć i dziewczyna z 1509 roku*), w których widzimy młodą kobietę poprawiającą włosy i spoglądającą w lustro. Z tyłu zakrada się koścista personifikacja śmierci, która chwyta kobietę za włosy lub szaty. Zgodnie z wykładnią *vanitas*, obrazy Griena piętnują narcystyczne skupienie się na urodzie i cielesności. W odmienny sposób, ale rzeźby Janin także wydają się akcentować kontrast między młodością i fizyczną atrakcyjnością a nieuchronnością przemijania. W przypadku rzeźb polskiej artystki śmierć nie jest jednak czymś zewnętrznym, lecz tkwi immanentnie w samym ciele jako potencjalność, która realizuje się wraz z upływem czasu.

Działania Janin nasuwają skojarzenia z twórczością współczesnego artysty amerykańskiego, Willa Cottona. Charakterystycznym powracającym elementem jego malarstwa jest wata cukrowa oraz różnego typu słodkości. W swym hiperrealistycznym malarstwie niejednokrotnie umieszcza on nagie kobiety na tle chmur z różowej waty cukrowej. Akademickie *fini* oraz układy kompozycyjne powodują, że obrazy Cottona przypominają dzieła Alexandre'a Cabanela czy Williama-Adolphe'a Bouguereau. Podobnie jak Janin, amerykański malarz łączy ciało kobiece ze słodyczą i watą cukrową. Jego obrazy wydają się prezentować wizję raj, krainy szczęścia i przyjemności. Podobnie jest, gdy maluje specyficzne pejzaże złożone całkowicie ze słodkości. W jego obrazach obok piernikowych chat ociekających lukrem, czekoladą i bitą śmietaną piętrzą się donuty czy muffiny. Jednak również w te cukrowe raje wkrada się destrukcja, rozpad i przemijanie (np. *Ruin z 2012* czy *Ghost z 2008 roku*). Czekolada topnieje, bita śmietana rozplywa się, cukrowe raje okazują się efemeryczne i skazane na zagładę. Podobnie jak u Janin, słodycz zostaje powiązana znaczeniowo z przemijaniem, a dokonująca się powoli destrukcja może początkowo nie zostać zauważona, ponieważ przykrywa ją warstwa słodyczy.

Istotne jest również to, że tworzone przez Janin rzeźby zachęcają do bezpośredniego, zmysłowego kontaktu: dotykania ich, wążania oraz smakowania. Słodycz nie jest jedynie sugerowana przez tytuł, ale okazuje się istotnym elementem doświadczenia rzeźby. Artystka przełamuje utrwalony kulturowo, zdystansowany sposób kontaktu z dziełami sztuki. Jej obiekty można lizać, szarpać, gryźć, aż do ich niemalże całkowitego zniszczenia. W przeciwieństwie do klasycznych dzieł nie są one skończonymi pracami – są cały czas w procesie, a odbiorcy stają się ich współtwórcami. Rzeźby, które opowiadają o ciele, dodatkowo zapraszają do cielesnego obcowania z nimi. Zjadając ciało, jednocześnie

czynimy je elementem innego, naszego ciała. Sztuka Janin, podobnie jak w przypadku *Satysfakcji gwarantowanej* Rajkowskiej, może zostać inkorporowana, wchłonięta, a nawet strawiona.

Zarówno motyw „kobiety do zjedzenia”, jak i słodczy, pojawiał się także w twórczości Aliny Szapocznikow. W cyklu prac *Desery* (1970–71) fragmenty ciała kobiety podane zostały w kryształowych salaterkach i porcelanowej paterze [il. 28]. Artystka wybrała te elementy ciała, które są silnie nacechowane erotycznie. W przypadku *Malego deseru I* w niewielkiej salaterce umieszczony został odlew podbródka i ust. Te drugie były różowe, kształtne i lekko rozchylone, co jest niemalże wizualną kliszą wykorzystywaną niejednokrotnie w fotografiach i przekazach reklamowych. Ponownie należałoby więc przywołać kategorię fetyszu. Kobieta jest tutaj skrajnie uprzedmiotowiona, anonimowa oraz sprowadzona do najbardziej atrakcyjnych fragmentów wyabstrahowanych z reszty ciała. Lekko rozchylone usta wyglądały kusząco i ponętnie, jednak w obiekcie tym znajdował się również pewien element niepokojący. Oderwanie od ciała sprawiało, że wyglądały one niczym trofeum. Aby nim się stać, musiały jednak najpierw zostać upolowane i schwytane. Odseparowane od ciała zostały podane do skonsumowania, nie mogąc się w żaden sposób bronić. Szapocznikow odpowiadała na pojawiające się w szowinistycznych wyobrażeniach chęci, aby zredukować kobietę jedynie do stref erogennych będących źródłem prostej przyjemności.

Ciało kobiety jest wciąż zjadane lub wręcz „pożerane” wzrokiem, w szczególności te jego fragmenty, które są silnie nacechowane erotycznie. Obserwacja kobiecego ciała jest źródłem przyjemności oraz „pobudza” apetyt. Szapocznikow wykorzystywała metaforę konsumpcji, by uwypuklić przedmiotowy stosunek wobec kobiecego ciała, które jest bezbronne i „podane na talerzu”. Jak jednak zauważa Jolanta Pieńkoś, desery

tracą swe niby kiczowate piękno, budzą raczej niesmak i sprzeciw niż pożądanie. Najbardziej jawną ich cechą jest obrzydliwość zamrożonej codzienności. To ona jest godna podkreślenia, nie kontekst nieustannie przywoływanej choroby⁸¹.

Jednoczesne przyciąganie i odpychanie, atrakcja i repulsja pojawiające się w kontakcie z *Deserami* są niejednokrotnie wskazywane przez krytyków. Obiekty zostały wykonane

⁸¹ J. Gola, *Alina Szapocznikow. Katalog rzeźb*, Kraków 2001, s. 181.

z barwnego poliestru, lekko połyskują, jakby były wilgotne. Intensywne kolory deserów nasuwają skojarzenia z estetyką kiczu. Owa kiczowatość obiektów zostaje jednak przełamana przez niepokojącą defragmentację ciała. W przypadku *Deseru II* oraz *Deseru III* do skonsumowania podane zostają piersi. W pierwszym przypadku jest to pojedyncza pierś umieszczona w szklanej salaterce na nóżce, natomiast w drugim jest to pięć piersi ułożonych na porcelanowej paterze. Podobnie jak w przypadku ust, Szapocznikow wybiera kolejny szczególnie nacechowany erotycznie fragment ciała kobiety. I ponownie tworzone przez nią obiekty wywołują pewien niepokój. W przypadku *Deseru III* mamy wrażenie, że piersi, zanim zostały podane do spożycia, zostały amputowane, co kieruje naszą refleksję w kierunku okaleczenia ciała. Zadajemy sobie pytanie, co stało się z kobietami, które zostały ich pozbawione. Wspomniane skojarzenie z chorobą artystki nie wydaje się bezpodstawne: podejrzenie raka piersi pojawiło się u niej w 1968 roku, w 1969 została zdiagnozowana. Wiele z jej prac odnosiło się bezpośrednio do lęku przed chorobą, próby zrozumienia tego, co dzieje się z jej własnym ciałem (np. *Nowotwory*). W efekcie działania polegające na powielaniu, multiplikowaniu własnego ciała bywają postrzegane jako sposób na jego uratowanie przed nieuniknioną i przeczowaną destrukcją. W takim ujęciu *Deser III* można odczytywać jako wyraz lęku przed okaleczeniem oraz pozbawienia atrybutów kobiecości. Jednak wydaje się, że *Desery* wykraczają poza ów intymny autotematyzm, nawet jeśli patera z piersiami nasuwa skojarzenie z ich amputacją.

Ciało kobiety w twórczości Szapocznikow niejednokrotnie podlega utowarowieniu, co szczególnie uwidaczniało się w cyklu *Lampy*, w którym fragmenty ciała stawały się elementem przedmiotów codziennego użytku. Elena Filipovic i Joanna Mytkowska zauważają, że eksperymentowanie z materiałami miało znaczący wpływ na prace artystki. Wykorzystanie poliestru czy pianki poliuretanowej, wykorzystywanych w tym czasie przede wszystkim przemysłowo, spowodowało, że Szapocznikow odeszła od prostej reprezentacji ciała w kierunku bezpośredniego czerpania z niego. W wielu realizacjach odciska ona własne ciało, wskazując na bezpośrednie zespolenie artystki i jej dzieła.

Filipovic i Mytkowska sytuują twórczość Szapocznikow na styku surrealizmu, nowego realizmu oraz pop-artu. Wszystkie te wpływy wydają się widoczne w przypadku *Deserów*. Autorki wskazywały na połączenie elementów o charakterze *ready-made* z poliestrowymi odlewami ciała. Zwracały uwagę na obecną w *Deserach* niejednoznaczność, niemalże surrealistyczną „dziwność”:

Te niewielkie obiekty, przekształciły popowy komentarz dotyczący masowej konsumpcji w coś cielesnego i niesamowitego, zabarwionego czarnym humorem i kąśliwego, kombinację, która była charakterystyczna dla wielu jej prac⁸².

Autorki wskazywały także na obecne niemalże w każdej pracy artystki połączenie pomiędzy cielesnością i śmiercią. Widoczne jest ono także w *Deserach*: zastygłe, rozwarte usta, piersi oderwane od ciała wydają się zamrożone w bezczasie, chociaż jednocześnie wyglądają jakby podlegały destrukcji, rozplływały się. W ten sposób Szapocznikow wpisuje się w refleksję nad efemerycznością ciała. To należące do kobiety trzeba skonsumować szybko, tak jak lody, zanim zaczną podlegać zmianom. Infantyilizujące określenie „słodka” stosowane jest przede wszystkim wobec młodych kobiet, a właściwie dziewczyn. Nazwanie starszej kobiety „słodką” jest rzadko spotykane. Widoczne roztopianie się *Deserów* można więc także odczytywać jako wyrażenie ulotności oraz nieuniknionych przemian, jakim podlega kobiece ciało, tracąc swą atrakcyjność.

Szapocznikow w jednym ze swych tekstów wyraźnie podkreślała owo skoncentrowanie na przemijalności i nietrwałości, jednocześnie dostrzegając zagrożenie dla twórczości artystycznej w rozwoju techniki. Artystka zauważa, że wobec prymatu techniki jedyne, co jej pozostaje, to produkowanie „niezgrabnych przedmiotów”. Pisała:

mój gest kieruje się w stronę ciała ludzkiego, tej strefy „całkowicie erogennej”, w stronę najbardziej nieokreślonych i najbardziej ulotnych jego odczuć. Sławić nietrwałość w zakamarkach naszego ciała, w śladach naszych kroków po tej ziemi. Przez odciski ciała ludzkiego usiłuję utrwalić w przezroczystym polistyrenie ulotne momenty życia, jego paradoksy i jego absurdalność⁸³.

Stosowanie metody odciskania powoduje, że jej obiekty i rzeźby są szczególnie bliskie ciału, kształtowane poprzez bezpośredni kontakt. Fakt zespolenia rzeźby z ciałem ma w sobie coś intymnego, niemalże „ekshibicjonistycznego”⁸⁴. Zmienia to zupełnie charakter procesu

⁸² E. Filipovic, J. Mytkowska, *Introduction*, [w:]: *Alina Szapocznikow. Sculpture Undone 1955–1972*, red. E. Filipovic, J. Mytkowska, New York 2011, s. 12.

⁸³ *Alina Szapocznikow 1926–1973*, red. J. Chrzanowska-Pieńkoś, Warszawa 1998, s. 162.

⁸⁴ Zob. C. Butler, *Soft Body/Soft Sculpture: The Gendered Surrealism of Alina Szapocznikow*, [w:] *Alina Szapocznikow. Sculpture...*, op. cit., s. 32.

twórczego, który w przypadku tradycyjnego kształtowania rzeźby często określany i opisywany był jako zdystansowany i intelektualny. Tutaj nie ma miejsca na tego typu zdystansowanie. Silny związek pomiędzy wytwarzanymi obiektami a ciałem artystki jest niejednokrotnie widoczny w fotografiach, na których przykłada ona obiekty do swojego ciała. Opisywane już bataille'owskie połączenie erotyzmu i śmierci, widoczne także w *Deserach*, jest tropem, który niejednokrotnie przywoływany był w interpretacjach twórczości artystki⁸⁵.

Można się jednak zastanowić, czy *Desery* nie są także wypowiedzią dotyczącą sposobów konsumowania kobiecego ciała w kulturze masowej. W takiej perspektywie kobiece ciało zostaje sprowadzone do roli dodatku uprzyjemniającego główne danie. W produkcjach kultury masowej ciało kobiety traktowane jest jako ozdobnik, element przyciągający wzrok i zapewniający wizualną przyjemność. Tak mogłoby być także w przypadku *Deserów*, jednak konsumowanie kobiecego ciała potraktowane jest tutaj dosłownie, co ponownie odsyła nas do tabu kanibalizmu. Jest to kolejny element wzbudzający niepokój, niepozwalający na czerpanie prostej przyjemności z obserwacji kobiecych piersi czy ust.

Deser II to odlew pojedynczej piersi umieszczony w kryształowej salaterce na słupku. Pod piersią umieszczona została różowa maź przypominająca budyń. Dodatkowo w pierś wtopiona została fotografia, na której widoczna jest kobieta w okularach. Był to częsty efekt wykorzystywany w działaniach Szapocznikow: artystka zaburzała granice pomiędzy różnymi mediami, łącząc np. rzeźbę z fotografią. W tego typu pracach wykorzystywała zarówno fotografie własne, jak i znajomych, ale także gwiazd kina⁸⁶. W tym przypadku wydaje się, że zdjęcie ukazuje samą artystkę. Można się zastanowić, czy fotografia nie zostaje tutaj w pewien sposób przeciwstawiona efemeryczności ciała.

W kontekście rzeźb Szapocznikow niejednokrotnie podkreślano chęć przezwyciężenia grawitacji, wznoszenie się ku górze⁸⁷. Widoczne jest to przykładowo w *Lampach* – ustach, które stoją na cienkich nóżkach. Podobnie *Desery* zostały w pewien sposób wyniesione poprzez umieszczenie ich w salaterkach i paterach, jednak w ich

⁸⁵ Zob. G. Pollock, *Too early and too late: Melting solids and traumatic encryption in the sculptural dissolutions of Alina Szapocznikow* oraz J. Gola *L'oeil de boeuf – finding the key to the works of Alina Szapocznikow*, [w:] *Alina Szapocznikow. Awkward Objects*, red. A. Jakubowska, Warszawa 2011.

⁸⁶ Zob. E. Filipovic, *Photosculptural: Alina Szapocznikow's Index of the Body*, [w:] *Alina Szapocznikow. Sculpture Undone 1955-1972*, red. E. Filipovic, J. Mytkowska, New York, 2011, ss. 64–77.

⁸⁷ Zob. A. Jakubowska, *Portret wielokrotny dzieła Aliny Szapocznikow*, Poznań 2008, ss. 167–171.

przypadku grawitacja wydaje się zwyciężać. Wylewają się z pucharków, wypływają poza naczynia, które mają je zamykać. Ciało w przypadku *Deserów* nie jest „ciałem stałym” – jest płynne, zmienne, niedające się pochwycić i „zamrozić”. Podlega ciągłym przemianom, w związku z czym trudno jest je jednoznacznie dookreślić.

Niestałość i przelewanie się form obserwowanych w pucharkach mogą być związane z wyobrazeniami łączącymi płynność, wodę z kobiecością. Przypisanie kobiety do tego obszaru miało jednocześnie charakter deprecjonujący. Trwałość, niezmiennosc i uniwersalność mężczyzny była przeciwstawiana ciągłej zmienności, zmysłowości i jednostkowości kobiety⁸⁸.

Desery z lodów są źródłem przyjemności, ale jest ona jedynie chwilowa. W szczególności, gdy jemy lody na patyku lub w rożku, robimy to w pośpiechu, ponieważ topiąc się, spływają po naszych dłoniach i wywołują nieprzyjemne uczucie lepkości. Ta cienka granica pomiędzy przyjemnością a obrzydzeniem jest także widoczna w *Deserach* Szapocznikow. Maziste substancje wypływają spod fragmentów ciała, przekraczając bezpieczną granicę szklanych pucharków, przelewają się na zewnątrz, a w niektórych *Deserach* trudno jest rozstrzygnąć, czy wylewająca się maź pochodzi z roztopiającego się fragmentu, czy też jest elementem obcym. Utrata wyrazistych granic pomiędzy ciałem a światem zewnętrznym staje się kolejnym źródłem niepokoju, a nawet kieruje naszą refleksję w kierunku abiektu.

Jest w geście Szapocznikow jakiś rodzaj wyzwania, jakim jest rzucenie samej siebie na pożarcie. Trochę jak Rajkowska, artystka zdaje się krzyknąć: „Chcieliście mnie zjeść? To macie!”. W takiej perspektywie „bezbronność” zdefragmentowanego ciała wydaje się jedynie pozorna, tak samo jak słodycz podawanych deserów.

Kolory odlewów nie odwzorowują dokładnie ciała: skóra jest w nich blada, a sutki nienaturalnie czerwone, jakby artystka chciała jeszcze silniej wyeksponować ich erotyczny charakter. Dwie z piersi na paterze z *Deseru III* są w kolorze intensywnego różu, a ich sutki są jasnożółte, co sprawia, że na pierwszy rzut oka jeszcze łatwiej pomylić je ze słodkościami, a z drugiej strony potęguje to pewien niepokojący efekt. *Deser IV* to zaś szklany pucharek z intensywnie czerwoną substancją, której konsystencja może nasuwać skojarzenia z sorbetem lub galaretką. Spod czerwonych gałek lodowych lub galarety wypływa biała maź, a pośród nich znajdują się dodatkowo usta wraz z podbródkiem. W tym przypadku ich

⁸⁸ Zob. Z. Kalnicka, *Woda*, [w:] *Estetyka czterech żywiołów*, red. K. Wilkoszewska, Kraków 2008, s. 85.

niesamowitość została podkreślona poprzez jaskrawą kolorystykę oraz efekt świecenia, który przypomina ten uzyskany w przypadku cyklu *Lamp*.

Urszula Czartoryska odczytywała twórczość Szapocznikow w kategorii transgresji – szczególnie widocznej w przypadku *Deserów* – określając ją jako „groźny i oszałamiający mechanizm przekroczenia”⁸⁹. Należy jednak przypomnieć o tym, że transgresja jest jednocześnie przekroczeniem zakazów kulturowych, jak i potwierdzeniem ich istnienia. Czartoryska postrzegała *Desery* właśnie jako rodzaj przekroczenia, pisząc o zuchwałej propozycji kanibalizmu, „najbardziej przerażającego tabu ludzkości”, a nawet zadawała pytanie o autokanibalizm, jakby wskazując tym samym na niejednoznaczność tego, kto ma spożywać podane słodkości.

Ostatni z cyklu, *Deser V*, jest szczególnie niepokojący. Ma odmienną formę, nie jest bowiem odciskiem ciała. Na pierwszy rzut oka przypomina głowę osadzoną na cienkiej szyi. Nie mamy tu jednoznacznie „spożywczego” skojarzenia z deserem, jak w poprzednich przykładach. W „głowie” wtopione zostały czarno-białe fotografie ukazujące kobietę twarz. *Deser V* nie wzbudza tak ambiwalentnych odczuć – atrakcji i repulsji. Jest o wiele mniej „pociągający” wizualnie, gdyż nie powiela erotycznych skojarzeń. Przypomina głowę, lecz jest ona niepokojąco zniekształcona, niemalże pozbawiona rysów. Skojarzenie z deserem pojawia się w szyi-postumencie, która w dolnej części przypomina nóżkę od patery. Fragmenty ciała nie są tutaj wyłożone do skonsumowania jak słodkości, raczej samo ciało staje się jednocześnie postumentem.

Desery Szapocznikow są kolejnym przykładem gry z kategorią „słodczy”, którą podejmują artystki. Ponownie słodczy okazuje się nieapetyczna, niesmaczna, „trudna do przełknięcia”; zostaje również powiązana z tematyką efemeryczności, przemijania, a nawet śmierci. Po raz kolejny słodczy tak naprawdę okazuje się gorzka. Artystka przekracza utrwalone kulturowo skojarzenia łączące kobiecość, słodczy i infantylność. Abiektualny charakter obiektów tworzonych przez Szapocznikow wynika z jednej strony z ich formy, tego, że są ukazane w procesie destrukcji. Z drugiej strony wynika także z samego sposobu, w jaki powstawały – jako odlewy z ciała. W takiej perspektywie same w sobie bliskie są abiektowi rozumianemu jako coś, co pochodzi z ciała, było z nim w bliskim kontakcie, a jednocześnie jest wobec ciała obce. Tworzone obiekty mają więc niejasny status, pochodzą

⁸⁹ U. Czartoryska, *Transgresja. O przesłaniu twórczości Aliny Szapocznikow*, „Twórczość” 1998, nr 10 (635), s. 73.

z ciała, są jego odbiciem, a z drugiej strony są od niego oddzielone, zaprezentowane w pucharkach i paterach jako przedmioty przeznaczone do skonsumowania.

Anna Markowska kontrastowała „frywolność” deserów Szapocznikow z ascetycznym, skromnym poczęstunkiem Beresia⁹⁰. Badaczka zadaje pytanie, czy żywienie się deserami jest niemoralne, wskazując na istotę deseru, która sprowadza się do czystej przyjemności. Deser jemy, gdy głód już jest zaspokojony – to ostatni element posiłku. W takiej perspektywie można się zastanowić, czy nie jest najbardziej „kulturowym” jego elementem, wykraczającym poza jedzenie rozumiane jako zaspokojenie biologicznych potrzeb. Deser okazuje się niekoniecznym naddatkiem służącym jedynie przyjemności. Markowska zwraca uwagę na fakt, że głód deseru

to moment, kiedy nie wyzbywamy się instynktu i pożądania, ale jednocześnie nie skupiamy się już tylko na sobie i własnym głodzie, wychodzimy ze skorupy własnego lęku, gotowi na podziw, na objęcie świata⁹¹.

Zdaniem Markowskiej smakowanie deseru zmienia pożądanie w kontemplację, a upodobanie doń związane jest z gotowością do wyjścia poza siebie, poza ograniczenia własnej cielesności. Desery bliższe są kaprysowi, są czymś, z czego można, a nawet często trzeba, zrezygnować. Z drugiej strony desery są najbardziej „kobiecy” z posiłków, co wynika z tradycji łączenia kobiecości z zamiłowaniem do słodkiego smaku. Podążając dalej za interpretacją Markowskiej, u Beresia mamy sprowadzenie posiłku do tego, co fundamentalne, absolutnie podstawowe, ale również nacechowane etycznie. Zestawienie to wydaje się szczególnie uderzające: ciało zupełnie pozbawione erotyki, krojące chleb, a z drugiej strony salaterki ze słodkościami zapraszające do pogrążenia w przyjemności – kulinarnej i erotycznej jednocześnie. To właśnie połączenie dwóch przyjemności wydaje się w tym przypadku szczególnie istotne. W wielu przedstawieniach nagie, kobiece ciało zestawiane jest z pokarmem. Tutaj potraktowane jest to jeszcze bardziej dosłownie: ciało kobiety staje się jedzeniem (lub jedzeniem ciałem).

⁹⁰ Zob. A. Markowska, *Definiowanie sztuki – objaśnianie świata. O pojmowaniu sztuki w PRL-u*, Katowice 2003, s. 158.

⁹¹ *Ibidem*.

Część III

W skupionej na ciele działalności Szapocznikow nie mogło zabraknąć wątków związanych z jedzeniem. Z jednej strony artystka porusza więc temat wizualnej konsumpcji kobiecego ciała, które w formie deseru zostaje podane do spożycia, z drugiej natomiast wskazuje na cielesność samego aktu twórczego.

13. Erotyzacja jedzenia w twórczości Natalii LL i Aleksandry Ska

Kolejnym obszarem łączącym pożywienie i płęć jest seksualność. Sfery te są bardzo do siebie zbliżone, a wręcz wzajemnie się przenikają. Warren Belasco wskazywał, że obie są kluczowe w kontekście biologicznej reprodukcji oraz przyczyniają się do wytworzenia silnych więzi społecznych⁹². Związane są również z „wchłonięciem zewnętrznych bytów w obszar własnego ciała”⁹³. Ostatecznie obie sfery bardzo silnie angażują zmysły – wzroku, zapachu, dotyku oraz smaku.

Nie sposób pisać o ciele, erotyzmie, płci i jedzeniu w taki sposób, by nie wspomnieć o najbardziej znanej pracy kojarzącej się z tą tematyką, czyli *Sztuce konsumpcyjnej* (1972) Natalii Lach-Lachowicz (Natalii LL). Praca ta była przedmiotem wielu analiz i interpretacji, które zamierzam chociaż pokrótce przywołać. Artystka w latach 70. XX w. zainteresowała się tematyką konsumpcji, z czego wynikają dwa cykle prac: *Sztuka konsumpcyjna* oraz *Sztuka postkonsumpcyjna*. Składają się one z fotografii oraz filmów ukazujących kobietę jedzącą banana, parówki oraz budyń w erotyczny sposób [il. 29]. Modelka na zdjęciach wydaje się symulować seks oralny i początkowo trudno jest dociec, czym jest substancja wpływająca z jej ust – może być budyniem, mlekiem lub spermą. Cykle składają się z kilku plansz, a każda z nich składa się z kilku zdjęć, na których kobieta wykonuje szereg czynności z wybranym produktem spożywczym. Ukazana jest przeważnie w popiersiu, tak, że można dostrzec, iż jest naga. W przypadku niektórych plansz kobieta ukazana jest w większym zbliżeniu, widoczna jest jedynie jej twarz. Na większości ujęć modelka ma blond włosy, duże oczy podkreślone mocno wytuszowanymi rzęsami oraz pomalowane na czerwono usta. Na niektórych zdjęciach pojawia się długowłosa brunetka. Jedna z plansz, na której pojawia się ciemnowłosa modelka, wyróżnia się tym, że oprócz czarno-białych fotografii ukazujących jej usta wypełnione białą substancją pojawiają się dodatkowe, kolorowe zdjęcia w centrum planszy. Uchwycone na nich miski z budyniem wydają się usuwać dwuznaczność, która pojawia się w przypadku innych plansz, na których także pojawia się owa biała substancja. Pomimo tego dookreślenia fotografie wciąż pozostają silnie nacechowane erotycznie. Świadomość tego, że mamy do czynienia z jedzeniem, nie niweluje erotycznego potencjału zdjęć.

⁹² Zob: W. Belasco, *Food. The Key Concepts*, London 2014, s. 35.

⁹³ *Ibidem*.

Hartmut Böhme zauważa, że erotyzacja jedzenia stanowi jedną z „kulturowych oczywistości”⁹⁴, a Lévi-Strauss podkreślał

bardzo głęboką analogię, którą na całym świecie ludzka myśl dostrzega między aktem kopulacji i aktem jedzenia, do tego stopnia, że w wielu językach oba oznaczane są tym samym słowem⁹⁵.

Belasco zadaje pytanie o to, czy obserwując współcześnie relacje pomiędzy sferami jedzenia i seksualności, możemy mówić o tym, że jedzenie zamiast jedynie dopełniać seks, obecnie go zastępuje⁹⁶. Pojawia się pytanie, czy nie obserwujemy pewnego przesunięcia w narracji dotyczącej przyjemności, w której to seks traci swą dotychczasową, dominującą rolę na rzecz jedzenia. Zjawiska takie jak *food porn* skłaniają do refleksji nad ową substytucją. Czy jedzenie staje się obecnie najbardziej docenianą i pożądaną sferą doświadczania przyjemności? Z pewnością sposoby owego doświadczania w przypadku jedzenia ulegają zmianie. Zjawisko *food porn*, podobnie jak tradycyjna pornografia, opiera się na obserwacji i wizualnej stymulacji. Tak jak w przypadku pornografii odbiorca jest jedynie zdystansowanym widzem, tak też w przypadku zjawiska *food porn* odczuwana przyjemność opiera się jedynie na oglądaniu odpowiednio wystylizowanych fotografii jedzenia. W przypadku obu „pornografii” przyjemność nigdy nie jest pełna, ma charakter jedynie częściowy, a sama obserwacja nie daje pełnego zaspokojenia. Oglądanie jedynie pobudza pożądanie. O ile mechanizmy pornografii wydają się rozpoznane, o tyle zjawisko *food porn* na pierwszy rzut oka wydaje się posiadać odmienny charakter. Jego nazwa nie odnosi się bowiem do zdjęć podobnych do tych wykonanych przez Natalię LL, w których sugerowane są czynności seksualne lub pojawia się nagie ciało.

Określenia *food porn* używa się przede wszystkim do fotografii prezentujących produkty spożywcze w atrakcyjny, kuszący sposób. Są one zapowiedzią przyszłej przyjemności, zatrzymanej na chwilę przed spełnieniem. Zjawisko to uwidacznia jeden ze współczesnych wymiarów powiązania pomiędzy jedzeniem a seksualnością. W przypadku zdjęć Natalii LL mamy jednak do czynienia z inną sytuacją, w której przyjemność wizualna nie jest generowana przez sam widok jedzenia, lecz obserwację jedzącej kobiety.

Istotnym jest fakt, że sfery jedzenia i seksualności są silnie powiązane z przyjemnością zmysłową. Owo powiązanie widoczne jest w przekonaniu, że zbytne pobłażanie sobie przy stole może prowadzić do rozwiązłości seksualnej. W efekcie kobieta

⁹⁴ H. Böhme, *Fetysyzm i kultura*, op. cit., s. 423.

⁹⁵ C. Lévi-Strauss, *Mysł nieoswojona*, cyt. za: F. Quellier, *Łakomstwo...*, op. cit., s. 182.

⁹⁶ Zob. W. Belasco, *Food...*, op. cit., s. 41.

spożywająca nadmierną ilość pokarmu budziła podejrzenia odnośnie do swej moralności. Nieumiarkowanie w jedzeniu i piciu, jeden z grzechów głównych, jest niebezpieczny, ponieważ sygnalizuje utratę kontroli nad własnym ciałem. Według takiej narracji przyjemności cielesne zaczynają dominować nad opanowaniem i powściągliwością, przynosząc tragiczne skutki. W dyskursie tym silnie widoczny jest zakorzeniony w europejskiej kulturze dualizm ciała i umysłu.

Połączenie seksualności i jedzenia może dotyczyć wielu obszarów. Z jednej strony erotyzacji może podlegać sam akt spożywania, tak jak w fotografiach Natalii LL. Dotyczy to zarówno samej wizualnej strony aktu, obserwacji osoby spożywającej czy jedzenia „w erotyczny sposób”, co często wykorzystywane jest w sferze reklamy. W tym przypadku artystka używa produktów spożywczych, które nasuwają erotyczne skojarzenia – chociażby poprzez kształt czy wypływające i tryskające soki. Powiązanie pomiędzy jedzeniem a seksualnością widoczne jest także w potocznym języku, w którym pojawiają się określenia dotyczące „pożerania kogoś wzrokiem” czy określania przystojnych mężczyzn jako „ciach”, które można „schrupać”. Ładna kobieta może zostać określona jako „apetyczna”, a małżeństwo po zawarciu musi zostać „skonsumowane”. Wspomniane wyrażenia obecne w języku potocznym uwidaczniają połączenie pomiędzy płcią a jedzeniem także w zakresie wyobrażeń o charakterze relacji pomiędzy płciami. W takiej perspektywie druga osoba jawi się jako „łup”, który najpierw zostaje upatrzony, następnie upolowany i „skonsumowany”. Określenia dotyczące konsumowania wyznaczają tu horyzont relacji, która zostaje silnie zantagonizowana. W takiej perspektywie wyłącznie jedna ze stron czerpie pełną przyjemność, konsumując, pożerając drugą. Strona „skonsumowana” traktowana jest przedmiotowo i niejako z góry predestynowana jest do przyjęcia roli ofiary. Dobrosława Wężowicz-Ziółkowska zwracała uwagę na powszechność utożsamienia aktu seksualnego z jedzeniem w twórczości ludowej⁹⁷. Badaczka wskazuje na „kulinarno-konsumpcyjną infrastrukturę seksualności ludowej”, której ślady widoczne są także w języku potocznym; przywołuje takie określenia jak „słodki buziak”, „apetyczna kobieta”, „miłosne upojenie”, „schrupanie (kogoś)” czy wulgarne „pieprzenie”⁹⁸. Autorka wskazuje, że w wielu przyspiewkach o charakterze erotycznym i obscenicznym powracają metafory konsumpcyjne, które sugerują lub maskują treści erotyczne. W narracjach tych pojawia się, podobnie jak w baśni o Czerwonym Kapturku, postać wilka będącego reprezentacją lęków

⁹⁷ D. Wężowicz-Ziółkowska, *Biesiada wilka, czyli consummatum est*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław 1998, s. 85.

⁹⁸ *Ibidem*, s. 85.

i fantazji erotycznych. Wężowicz-Ziółkowska odwołuje się do słów Fromma, który zauważał, że „mężczyzna został sportretowany jako bezlitosne i chytne zwierzę, a akt seksualny przedstawiono jako swego rodzaju akt kanibalistyczny, w trakcie którego mężczyzna pożera kobietę”⁹⁹. Przytoczone konteksty uzmysławiają silne zakorzenienie wyobrażeń łączących akt seksualny z jedzeniem. Wydaje się, że połączenie to szczególnie widoczne jest we współczesnej kulturze, w której kobieta niejednokrotnie ukazywana jest jako towar podlegający konsumpcji tak jak inne dobra. W twórczości polskich artystek niejednokrotnie powraca wątek dotyczący zarówno erotyzacji jedzenia, jak i kanibalistycznego charakteru relacji pomiędzy płciami.

O wiele mniej znane są inne fotografie z opisywanego cyklu Natlalii LL ukazujące więcej niż jedną kobietę. Na jednej z takich plansz widać dwie kobiety jedzące kiełbasę. Inscenizowana sytuacja wydaje się realizacją erotycznych fantazji. Inne plansze nie mają tak wyrazistego charakteru erotycznego. Znajdują się na nich trzy siedzące kobiety w ubraniach. Na kolanach mają wyłożone białe serwetki. Wszystkie jedzą arbuza, uśmiechając się i spoglądając wprost w obiektyw aparatu. Plansza ta zdecydowanie odbiega formą od pozostałych. O ile poprzednie są starannie inscenizowane, tak te wyglądają jakby zrobione zostały przypadkowo, zaaranżowane „na szybko” w trakcie spotkania towarzyskiego. Kobiety na nich mają naturalną urodę, nie wyglądają na modelki. Nie ma w nich wyzywającego erotyzmu. Jedzony przez nie arbuza nie nasuwa także jednoznacznych skojarzeń erotycznych. Prowokacyjne pozostają jedynie spojrzenia, w których widać rozbawienie. Bardziej niż jednoznacznie erotyczne, fotografie te mają w sobie coś z dziewczynskiej kokieterii, zabawowego flirtu.

Natalia LL odwołuje się do wspomnianego już powiązania pomiędzy jedzeniem, kobiecością i erotyką. Carolyn Korsmeyer w kontekście powiązania jedzenia i erotyki zauważała, że połączenie pomiędzy nimi było jednym z wielu powodów, które dyskwalifikowały w zachodniej tradycji estetycznej doznania smakowe z obszaru prawdziwego doświadczenia estetycznego¹⁰⁰.

W *Sztuce konsumpcyjnej* akt jedzenia staje się niemalże pornograficzny. Modelka jedząca banana patrzy wprost na oglądającego w prowokacyjny sposób. Paweł Mościcki odczytuje pracę Natalii LL jako grę ze „skrajnymi elementami zarówno wyobrażeń

⁹⁹ E. Fromm, *Zapomniany język. Wstęp do rozumienia snów, baśni i mitów*, tłum. J. Marzęcki, Warszawa 1977, s. 226, cyt. za: D. Wężowicz-Ziółkowska, *Biesiada wilka...*, op. cit., str. 87.

¹⁰⁰ C. Korsmeyer, *Gender...*, op. cit., s. 108.

o kobiecości (matka i dziwka), jak i życia podmiotowego (odżywianie i seksualność)¹⁰¹. Zainteresowanie konsumpcją w przypadku Natalii LL wykracza jednak poza jedzenie. Interesuje ją sposób istnienia podmiotu oraz jego relacje ze światem. Konsumpcja jest dla niej sposobem na przekroczenie granic pomiędzy wnętrzem i zewnątrzem, światem i podmiotem. Stąd w wielu jej dziełach pojawia się głowa (*Sztuka konsumpcyjna*, ale także *Śmienia*). W swoim tekście *Teoria głowy* artystka zwraca uwagę na szczególne znaczenie głowy, która dzięki posiadaniu „jamy” wchłania zewnętrzną¹⁰². Fascynuje ją proces przemiany materii, to, w jaki sposób coś, co jest zewnętrzne, może dosłownie stać się ciałem. W jaki sposób konsumując, czynimy obcy obiekt sobą? Artystka nazywa to nieprawdopodobną „tajemnicą głowy”, a nawet dostrzega w akcie konsumpcji znaczenia metafizyczne. Zmiana tego, co zewnętrzne, w ciało sugeruje także, że możliwy może być ruch odwrotny. Podobnie jak u Beresia, pojawia się tutaj zagadnienie transfiguracji. Szerokie rozumienie tego pojęcia jest istotnym kontekstem działań Natalii LL. Interesuje ją to, w jaki sposób dana rzecz może zostać przekształcona w inną, przykładowo – w jaki sposób element rzeczywistości może stać się sztuką. Konsumpcja jest jednym z wymiarów przemiany. Ciało staje się przestrzenią, w której dochodzi do takiej przemiany. Nieprawdopodobna „tajemnica głowy” ukazuje z wielką mocą zasadę, że „chleb staje się ciałem, a wino krwią. Bez tej zasady idea chrześcijaństwa byłaby nie do pomyślenia”¹⁰³; dalej zaś artystka pisze: „tajemnica wchłaniania zewnętrzności jawiła mi się z taką ostrością, że cała moja sztuka od 1972 roku była związana z konceptualną zabawą konsumpcją”¹⁰⁴.

Ta ostatnia nie jest więc jedynie życiową koniecznością, nie jest prozaiczną czynnością. Jest codzienną tajemnicą, w wyniku której zaburzona zostaje granica między człowiekiem a światem. Kulturowe znaczenie jedzenia to więc także pytanie o to, w jaki sposób mikrokosmos (człowiek) istnieje w makrokosmosie. Jedzenie, najbardziej wydawałoby się prozaiczna czynność, uwidacznia nieprzystawalność koncepcji mówiących o całkowitym odseparowaniu podmiotu od świata, otoczenia, w którym się znajduje. Tak jak w akcie oddychania, opisywanym przez Jolantę Brach-Czainę¹⁰⁵, tak samo w przypadku konsumowania ciało staje się ośrodkiem przepływu i przemiany. Skóra jest postrzegana jako granica oddzielająca podmiot od wszystkiego, co znajduje się poza nim. Akty konsumpcji,

¹⁰¹ P. Mościcki, *Gracje początków*, [w:] *3 kobiety*, red. E. Toniak, Warszawa 2011, s. 46.

¹⁰² Natalia LL, *Teoria głowy*, [w:], *Natalia LL. Texty*, red. Natalia LL, Bielsko-Biała 2004, s. 121.

¹⁰³ *Ibidem*.

¹⁰⁴ *Ibidem*.

¹⁰⁵ J. Brach-Czaina, *Błony umysłu*, Warszawa 2003.

oddychania oraz seksualność to sfery, które ją naruszają, wskazując na połączenia pomiędzy człowiekiem, światem oraz innymi ludźmi.

Erotyzm fotografii Natalii LL jest w pewien sposób przewrotny: z jednej strony narzuca się bezpośrednio, a z drugiej jest przecież nieobecny. Kobiety na zdjęciach jedynie jedzą, a erotyczne skojarzenia pojawiają się tak naprawdę w widzu, który interpretuje sposób konsumowania jako prowokujący, a jedzone produkty jako jednoznacznie falliczne. Przemiana, jaka dokonuje się w tym przypadku, ma miejsce w wyobraźni widza – akt jedzenia zmienia się w seksualny, a samo pożywienie w fallusa lub spermę. Na tym polega wspomniana przez Natalię LL przewrotność tych prac wykorzystujących działanie naszej wyobraźni. W takim ujęciu *Sztuka konsumpcyjna* byłaby przede wszystkim narracją o konsumpcji, a nie o konsumpcjonizmie (jako zjawisku społecznym). Tematyzuje ona przemianę jedzenia w ciało na dwóch poziomach: dosłownym i metaforycznym. W pierwszym przypadku dotyczy to samego aktu jedzenia, inkorporacji, w wyniku której to, co zewnętrzne (pokarm) oraz wewnętrzne (ciało) zostają połączone. Drugi poziom dokonuje się w wyobraźni odbiorcy, gdy jedzenie zostaje przemienione w ciało w wyniku erotycznych skojarzeń (banan w fallusa). Przemiana ma więc wymiar fizyczny i imaginacyjny. *Sztuka konsumpcyjna* oraz *Sztuka postkonsumpcyjna* są w moim odczytaniu przede wszystkim narracją o wielowymiarowym „wchłanianiu zewnętrzności” oraz związanej z tym transfiguracji.

Interesującym aspektem jest także umieszczenie tych prac w kontekście politycznym. Problematyczny okazywał się sam tytuł cykli. Zjawisko konsumpcjonizmu kojarzyło się przede wszystkim z kulturą Zachodu. Jako zjawisko społeczne był on nieobecny w Polsce epoki komunizmu. Jednym z kluczowych aspektów polskiej ekonomii były niedobory żywnościowe, które doprowadziły do regulacji konsumpcji poprzez reglamentację towarów. Czy można odczytywać pracę Natalii LL w kontekście politycznym? Czy w tym przypadku jedzenie także nabiera znaczenia politycznego? Piotr Piotrowski zastanawia się nad tym, czy w perspektywie nieobecności zjawiska konsumpcjonizmu w tym czasie dzieła Natalii LL nie były zawieszane w społecznej próżni¹⁰⁶. Autor zwraca uwagę, że w Polsce lat 70. XX w. konsumpcja nie miała wymiaru ideologicznego ani praktycznego, a towary, które pojawiają się w pracy Natalii LL, nie były łatwo dostępne. Wspomina, że parówki rzadko pojawiały się w sklepach mięsnych, a po

¹⁰⁶ P. Piotrowski, *Ciało i tożsamość. Sztuka ciała w Europie Środkowej*, „Artium Quaestiones” 2003, nr 14, s. 214.

banany, które były dostępne przede wszystkim w okresie przedświątecznym, ustawiały się długie kolejki. Nawet jeśli nieobecna jako realne zjawisko, zdaniem Piotrowskiego, konsumpcja pojawiała się w sferze oczekiwań władzy i społeczeństwa. Polityka Edwarda Gierka była oparta na próbie zaspokojenia potrzeb obywateli, co było związane z chęcią odbudowy zaufania społecznego, wyraźnie nadszarpniętego za czasów rządów Władysława Gomułki. Zdaniem Magdaleny Wróblewskiej w latach 70. konsumpcja stała się elementem polityki rządowej, w związku z czym reglamentowane towary pojawiały się w sklepach w momentach kluczowych z perspektywy władz. W ten sposób konsumpcja stała się sposobem okazywania władzy¹⁰⁷. Podobnie Piotrowski postrzega „konsumpcyjną” politykę władzy jako próbę uzyskania legitymizacji, która jednak zakończyła się „kompletną (konsumpcyjną i polityczną) katastrofą”. Z drugiej strony pojawia się także fascynacja kulturą Zachodu i w takim wymiarze „konsumpcjonizm” był w Polsce obecny – jako pewien punkt odniesienia oraz wyobrażenie dotyczące życia „za granicą”. Piotr Piotrowski odnosi „konsumpcyjny” erotyzm fotografii z cyklu do wizerunków zaczerpniętych z kultury masowej czy telewizyjnych reklam¹⁰⁸. Píše o reifikacji erotyki, która jest obecna w kulturze masowej, a której mechanizmy ma ujawniać cykl Natalii LL. Z pewnością można stwierdzić, że istnieje zbieżność pomiędzy sposobem obrazowania, jaki przyjmuje artystka, a tym znanym z kultury masowej. Wizerunki kobiet jedzących w dwuznaczny sposób są stałym repertuarem reklamowego imaginarij. Modelki z fotografii Natalii LL wyglądają jakby doznawały orgazmu. To specyficzne utożsamienie przyjemności jedzenia z rozkoszą erotyczną znane jest także w przestrzeni kultury masowej. Jednak zbieżności te nie wydają się wystarczające, by uznać jednoznacznie, że *Sztuka konsumpcyjna* to bezpośrednia krytyka konsumpcjonizmu; tym bardziej, że wspomniane wizerunki kultury masowej nie mogły być czytelnym kontekstem dla polskiego społeczeństwa lat 70. XX w. W związku z tym trudno jest także dostatecznie uargumentować tezę, że fotografie z cyklu miałyby stanowić krytykę gierkowskiej polityki konsumpcji.

Piotrowski dostrzega polityczny kontekst *Sztuki konsumpcyjnej* również w jej feministycznej wymowie. Oba cykle są także odczytywane jako wypowiedzi na temat relacji między płciami, w których kobieta przejmuje dominującą rolę¹⁰⁹.

¹⁰⁷ M. Wróblewska, *Natalia LL. Sztuka konsumpcyjna*: <http://culture.pl/pl/dzielo/natalia-ll-sztuka-konsumpcyjna>, [data dostępu: 27.07.2016].

¹⁰⁸ P. Piotrowski, *Ciało i tożsamość...*, op. cit., s. 212.

¹⁰⁹ Zob: *3 kobiety...*, op. cit., s. 54.

Na fotografiach rzuca się w oczy przede wszystkim przyjemność, rozkosz, jaką sprawia kobietom akt jedzenia/seksualny. Jeśli akt seksualny jest czymś, co kulturowo okryte jest wstydem, fotografie te można nazwać bez-wstydnymi. Kobiety ze zdjęć prowadzą rodzaj „gry wstępnej”, przed wzięciem banana/parówki do ust liżą je, dotykają ustami. Spojrzenie wprost w obiektyw sugeruje, że czynności wykonywane skierowane są bezpośrednio do widza (w domyśle – męskiego). Modelki wykonują prowokacyjny spektakl uwodzenia, naśladując seks oralny.

W kontekście cyklu fotografii Natalii LL zasadnicze pytanie brzmi – co tak naprawdę jest konsumowane? Jedzenie na fotografii? Kobieta jedząca przekształcona w obiekt erotyczny? Mężczyzna? Sztuka sama w sobie? Być może każda z tych odpowiedzi jest właściwa i wszystko może zostać skonsumowane.

Zygmunt Bauman odróżniał od siebie konsumpcję i konsumpcjonizm. O ile to pierwsze zjawisko jest wspólne wszystkim żywym organizmom jak element biologicznego trwania – „zredukowana do jej formy archetypowej, czyli metabolicznego cyklu przyswajania, trawienia i wydalania, jest stałym i niezbędnym aspektem/warunkiem życia, niewrażliwym na czas ani historię”¹¹⁰. Natomiast przejście od konsumpcji do konsumpcjonizmu związane jest z faktem, że staje się ona kwestią centralną, a nawet celem egzystencji –

kiedy nasza zdolność do chcenia, pożądania i tęsknienia za czymś, a już szczególnie nasza skłonność do powtarzającego się przeżywania takich emocji, stała się w istocie podkładem ekonomiki ludzkiego życia pospołu¹¹¹.

Podstawą konsumpcjonizmu nie jest zaspokajanie pragnień, lecz ich ciągle podtrzymywanie. Ważniejsze niż produkowanie towarów jest generowanie chęci posiadania. Pragnienie, tęsknota i wieczne nieusatisfakcjonowanie są motorami napędowymi konsumpcjonizmu. Fotografie Natalii LL ukazują przyjemność, ale z drugiej strony mogą stać się źródłem przyjemności. Kobiety na zdjęciach są młode i atrakcyjne. Przyjemność z obserwowania jedzących kobiet w tym przypadku związana jest ze

¹¹⁰ Z. Bauman, *Konsumowanie życia*, Kraków 2009, s. 33.

¹¹¹ *Ibidem*, s. 34.

sposobem, w jaki spożywają banany, parówki i budyń. Fotografie mogą wzbudzać „apetyt” i pożądanie, jednak nie są w stanie go zaspokoić.

Mignon Nixon w tekście *The Gnaw and the Lick: Orality in Recent Feminist Art* zastanawiała się nad cielesnością w sztuce feministycznej¹¹². Poddawała analizie przede wszystkim pracę Janine Antoni *Gnaw* (1992), którą artystka rzeźbiła, wgrzyzając się w ogromne bloki czekolady i smalcu. Działanie to skłoniło badaczkę do podjęcia refleksji nad oralnością w twórczości artystek feministycznych. Interesujący jest fakt, że rozpoznania Nixon w pewien sposób korespondują z pracami Natalii LL, pomimo tego, że tekst powstał w 1996 roku. Autorka zwraca uwagę na wzrost zainteresowania oralnością w latach 90. XX w., dostrzegalny w działaniach, w których artystki gryzą, liżą, ssą i pozerają. Jak zauważa:

Wcześniej, pod znakiem poststrukturalizmu, usta były wykorzystywane przez artystki feministyczne przede wszystkim do mowy. Lub – by przywołać lingwistyczną terminologię z tego okresu – usta wypowiadały, wykonywały akty mowy. (...) Funkcją łączoną z ustami była mowa, działanie znaczące (*signifying*), które przemieszczało ciało z rejestru biologicznego (łączonego w Ameryce z feminizmem lat 70. i jego skupieniem na esencjonalistycznym definiowaniu kobiety) do lingwistycznego¹¹³.

Nixon dostrzega także, że lata 80. upłynęły pod znakiem postmodernistycznej, semiotycznej analizy ciała, w której skupiano się na nim raczej jako na konstrukcie kulturowym niż biologicznie danym. W związku z tym zaskakująco bezpośrednią oralność pracy Antoni postrzegano jako regresywną – „*Gnaw* symbolizowało regresję sztuki feministycznej do stadium przed-językowego, powrót od mówienia do gryzienia”¹¹⁴.

Nixon dostrzega tego typu działania wcześniej, przywołuje pracę Louise Bourgeois *The destruction of a Father* (1974). W pracy tej rodzinny posiłek zostaje przekształcony w kanibalistyczną ucztę, w której dzieci zjadają ojca. Nixon, proponując psychoanalityczne odczytanie pracy, wskazuje, że akt zjedzenia jest w tym przypadku rodzajem substytucji głosu, który został odebrany. Dziewczynka chce mówić, lecz jest uciszana – w efekcie jej frustracja prowadzi do agresji, chęci gryzienia, zniszczenia, tego, kto odbiera głos.

¹¹² M. Nixon, *The Gnaw and the Lick: Orality in Recent Feminist Art*, [w:] *Art and Feminism*, red. H. Reckitt, London 2001, s. 275.

¹¹³ *Ibidem*.

¹¹⁴ *Ibidem*.

Dostrzegalne jest tutaj pewne podobieństwo do pracy Natalii LL, w przypadku której widoczny jest agresywny charakter symbolicznego konsumowania ciała mężczyzny. Wspomniany regresywny aspekt oralnej agresji związany jest z odrzuceniem języka (który wszak utożsamiany jest z figurą Ojca). Nixon dostrzegała przejście od mówienia do gryzienia, od lingwistyki do oralności, które pozwala na ukonstytuowanie się agresywnego, kobiecego podmiotu. Autorka dyskutuje ze stwierdzeniami sytuującymi wspomniane działania artystyczne jako formy regresji – „wyzwolenie agresji poprzez popędy, poprzez cielesne fantazje o gryzieniu, ssaniu, nadgryzaniu i lizaniu może być postrzegane nie w kategoriach teoretycznej regresji, lecz jako otwarcie przestrzeni, w której może pojawić się agresywny kobiecy podmiot”¹¹⁵.

Trudno jest bezpośrednio przenosić rozpoznania Nixon na grunt polski lat 70., gdzie sytuacja kobiet była zupełnie odmienna, a feminizm właściwie nie istniał. Jednak powracające odczytania *Sztuki konsumpcyjnej* w perspektywie agresji i dominacji sugerują, że istnieje pewne podobieństwo pomiędzy działaniami artystki a zjawiskiem opisywanym przez Nixon.

Agresja jest widoczna w tych fotografiach, które nasuwają skojarzenia z kastracją; w których modelka odgryza kawałek banana, wciąż się przy tym uśmiechając. Wydaje się, że do tych przykładów można odnieść słowa Nixon o agresywnym, dominującym kobiecym podmiocie, który gryzieniem odpowiada na odebranie głosu. Bez wątplenia natomiast to usta są kluczowym tematem – zarówno pracy Antoni, jak i Natalii LL. Stają się one obszarem przyjemności – zarówno erotycznej, jak i konsumpcyjnej. Są silnie nacechowane erotycznie, a ich atrakcyjność została w fotografiach dodatkowo podkreślona czerwoną szminką. Czy jednak *Sztuka konsumpcyjna* może być nazwana dziełem feministycznym? Relacja artystki wobec feminizmu nie jest jednoznaczna. Z jednej strony Natalia LL angażowała się w propagowanie idei feminizmu w Polsce, z drugiej strony dystansowała się wobec tego ruchu.

Zarówno Piotr Piotrowski, jak i Agata Jakubowska odczytują *Sztukę konsumpcyjną* jako krytykę fallogocentryzmu. Miałaby ona być związana z quasi-kanibalistycznym charakterem konsumpcji widocznej na fotografiach. Fallus, jako symbol męskiej władzy, jest zjadany. Mężczyzna nie jest tutaj obecny, zostaje zinstrumentalizowany i sprowadzony do genitaliów. Kobieta jest tutaj stroną aktywną, działającą, czerpie wyraźną przyjemność

¹¹⁵ Ibidem, s. 276.

z aktu seksualnego. Jakubowska zwraca uwagę, że poprzez konsumpcję parówek i bananów na oczach widzów dokonuje się konsumpcja męskich organów płciowych, a właściwie mężczyzny¹¹⁶. Autorka dostrzega w opisywanej pracy swoiste odwrócenie – tradycyjnie w sztuce to kobieta wystawiana jest jako przedmiot konsumpcji wzrokowej. Zdaniem Jakubowskiej pomimo tego, że kobieta w dziele Natalii LL wciąż jest ukazana dla męskiego widza, to utrudnione lub wręcz niemożliwe staje się czerpanie wspomnianej przyjemności. Czy schemat „kobiety do zjedzenia” zostaje tutaj odwrócony? Również Piotrowski proponuje odczytanie pracy Natalii LL jako odwrócenie hierarchii władzy w obrębie płci. W takiej perspektywie to mężczyzna jest bezbronny, staje się ofiarą, która jest zjadana. Jest to kolejna praca, która rozpatruje relacje pomiędzy płciami w kontekście wzajemnego konsumowania. U podstaw takiego obrazowania tkwi przekonanie o konflikcie tkwiącym u podstaw relacji między płciami. Można się także zastanowić nad tym, czy fotografie Natalii LL trzeba odczytywać w kontekście agresji. Można bowiem także pójść tropem widocznym w samych zdjęciach – wszystko, co się na nich dokonuje, ma bowiem charakter zabawy, jest odgrywane i inscenizowane. Być może dlatego Kazimiera Szczuka pisała w tym kontekście, że jest to „wesoła wizualizacja nieskrępowanej, anarchicznej przyjemności” oraz „luźny żart w stylu »dziewczyzna myśli tylko o jednym«”¹¹⁷. Jednocześnie autorka wspomina także o „modliszkowym” wymiarze *Sztuki konsumpcyjnej*. Produkty spożywcze o fallicznych kształtach stają się rodzajem metonimii, zastępując męskie ciało.

Czy nie jest tak, że kobieta konsumująca także jest przeznaczona do skonsumowania? Nawet jeśli na jednym poziomie „konsumuje” ona mężczyznę, to czy jednak cały ten erotyczno-prowokacyjny spektakl nie jest skierowany do męskiego widza? I czy feministyczny wymiar fotografii nie jest tym samym wątpliwy? Wszystkie te pytania komplikują feministyczną interpretację. Tym, co wydaje się najbardziej problematyczne w kontekście pracy Natalii LL, jest wizualna przyjemność, której staje się źródłem¹¹⁸. Zastosowany w fotografiach Natalii LL sposób sugerowania aktu seksualnego poprzez akt konsumpcji znany jest jako rodzaj wizualnej kliszy, szczególnie często wykorzystywanej

¹¹⁶ Zob. A. Jakubowska, *Kobieta wobec seksualności – podporządkowana, uwikłana czy wyzwolona? O kilku aspektach twórczości Natalii LL z perspektywy psychoanalizy lacanowskiej*, „Artium Quaestiones” 1997, nr 8, s. 125.

¹¹⁷ K. Szczuka, *Rewolucyjny rok 1974*, [w:] *Natlia LL. Doing Gender*, red. A. Rayzacher, D. Jarecka, Warszawa 2013, s. 40.

¹¹⁸ Na kwestię tę zwracała uwagę Izabela Kowalczyk. Zob. I. Kowalczyk, *Wątki feministyczne w sztuce polskiej*, „Artium Quaestiones” 1997, nr 8, s. 14.

w przekazach reklamowych. Widok kobiety spożywającej jest traktowany jako zapowiedź przyjemności seksualnej.

W tym kontekście może należałoby przywołać pewną tradycję wizualną, gdzie kobieta i jedzenie są zestawiane ze sobą. W wielu przedstawieniach nagie ciało kobiece staje się elementem uczty. Wspominałam o Arthurze Schopenhauerze i jego krytyce przedstawień, w których pojawia się jedzenie. Zdaniem filozofa przedstawienia tego typu mogły pobudzać apetyt. Krytykował on również akty, z powodu tego, że mogą pobudzać erotycznie odbiorcę, a tym samym przypominać o cielesności, zaburzać czysto intelektualną kontemplację sztuki. W przedstawieniach kobiet i jedzenia te dwa „apetyty” zostają połączone, a dwa typy przyjemności są (mniej lub bardziej) delikatnie sugerowane. O zjawisku tym pisała również Korsmeyer, zwracając uwagę, że często oba te apetyty są ukazywane we wzajemnie implikujących się połączeniach. Jednak w przypadku łaknienia seksualnego, przynajmniej w europejskiej i amerykańskiej tradycji, są one przeważnie artykułowane z pozycji męskiego podmiotu¹¹⁹. Autorka wskazuje również, że wspomniane zestawienie kobiety i jedzenia nie zawsze musiało mieć wydźwięk erotyczny. Przykładowo w ikonografii chrześcijańskiej, jedzenie niejednokrotnie umieszczane jest ze względów na jego symboliczną wymowę, a nie jako sugestia przyjemności zmysłowej. W wielu przykładach jednak zestawienie kobiety i jedzenia ma podtekst erotyczny. Istnieje pewna tradycja przedstawieniowa ukazywania jedzenia i nagiego kobiecego ciała, w której staje się ono elementem uczty.

Przełamanie tego schematu w pracy Natalii LL może wynikać ze wspomnianego kanibalistyczno-kastracyjnego niepokoju, jednak z drugiej strony dzieło to wciąż może być źródłem „uczty” dla widza i źródłem przyjemności poprzez skojarzenie z seksem oralnym. Różnica związana jest również z faktem, że w wielu przedstawieniach zestawiających kobietę i jedzenie nie jest ona aktywna, konsumująca, lecz przedstawiana jest obok jedzenia lub też, jak przykładowo w obrazie Paula Gauguina *Dwie Tahitanki*, podaje je na tacy. Przedstawienie Gauguina sugeruje, że kobieta, podając jedzenie, jednocześnie oferuje samą siebie do skonsumowania. W przypadku obrazu artysty kwestia apetytu dodatkowo zostaje skomplikowana, ponieważ obok konsumowania nagiego kobiecego ciała i jedzenia pojawia się jeszcze wątek konsumowania egzotyki¹²⁰. Również w słynnym *Śniadaniu na trawie* Édouarda Maneta nagie kobiece ciało towarzyszy uczcie. Wyobrażenia ukazujące kobietę

¹¹⁹ C. Korsmeyer, *Making Sense of Taste. Food and Philosophy*, London 2002, s. 168.

¹²⁰ *Ibidem*.

jako element uczty zostały w pewien sposób wyeksponowane i poddane krytyce w pracy Meret Oppenheim *Cannibal Feast*. Kobieta zostaje w niej dosłownie potraktowana jako element uczty, ponieważ na stole pojawia się nagi manekin, na którym ułożone są owoce. Ciało kobiece staje się tutaj stołem, z którego można bezpośrednio konsumować, a jego nagość wydaje się suplementować rozkosze podniebienia¹²¹. Jednak w przypadku działania Oppenheim skojarzenie manekina z martwym ciałem zaburza sugerowaną przyjemność. Ma to związek z połączeniem pomiędzy jedzeniem a śmiercią: aby coś stało się jedzeniem, musi zostać uśmiercone, w związku z czym nagie ciało na stole może wywoływać obrzydzenie, kierując skojarzenia odbiorcy w kierunku nekrokanibalizmu.

W wideo-arcie Aleksandry Ska *Ska, nienawidzę Cię!* (2011) widzimy nagie kobiety, które leżą na stołach pełnych owoców. Tym samym ich nagość wydaje się elementem uczty. Stoły obracają się, pozwalając obejrzeć modelki z każdej strony, nasuwając tym samym skojarzenie z oglądaniem towaru. Obrót ten wydaje się jeszcze silniej podkreślać ich bezczynność i unieruchomienie. Jednak modelki nie chcą poddać się tej sytuacji, wypowiadając słowa „Ska, nienawidzę Cię!”, jakby buntując się opresji, której zostają poddane. W efekcie „półnagie kobiety, niczym Hesperidy leżące wśród wyhodowanych w swoim ogrodzie płodów (...) zamiast (...) raczyć nas pełnym słodczy śpiewem (jak nakazywałyby mitologia), sączą jad, który zatruwa owoce wykonanej pracy”¹²². Agresja słowna jest tu więc odpowiedzią na niechęć do bycia uprzedmiotowioną i skonsumowaną. W przeciwieństwie do pracy Natalii LL, agresja jest tutaj wyrażona w języku, a odzyskanie głosu ma być wyrazem odzyskania podmiotowości.

Powyższe przykłady ukazują trwałość pewnych wyobrażeń kulturowych. Nie chodzi mi oczywiście o to, że tahitańska kobieta z tacą z obrazu Gauguina i współczesne działania artystek wyrażają identyczne znaczenia – jest wręcz przeciwnie. Można natomiast dostrzec powtarzalność pewnego motywu, którego trwałość każe się zastanawiać nad jego szczególnym znaczeniem, nie tylko w sztuce, ale również w kulturze. Na tle wspomnianych przykładów jeszcze wyraźniej rysuje się odmienność realizacji Natalii LL, w której połączenie kobiety i jedzenia nie konotuje bierności oraz uległości.

¹²¹ W kontekście tego zjawiska można wspomnieć o wydarzeniach kulinarnych z gatunku *body sushi*, o których pisała Agata Jakubowska, Zob. A. Jakubowska, *Body sushi a smak estetyczny*, „Czas kultury” 2013, nr 5, ss. 27–31.

¹²² J. Lubiak, *Aleksandra Ska, Bezproduktywna* <https://www.gallerystore.pl/item/1253/0//Aleksandra-Ska--Bezproduktywna.html> [data dostępu: 29.04.2018].

Kanibalizm w opisywanych przykładach – u Natalii LL, Rajkowskiej, Janin czy Szapocznikow – staje się metaforą określającą charakter relacji międzyludzkich. Może być odczytywany jako symbol wrogości, agresji, która określa relacje pomiędzy płciami jako ciągłą walkę – o dominację i władzę. Kanibalizm może wyznaczać także horyzont relacji międzyludzkich w ogóle – jako metafora reifikacji drugiego człowieka w społeczeństwie konsumpcyjnym.

W niektórych z analizowanych przykładów przełamanie jednego z najsilniejszych tabu kulinarnych, kanibalizmu, związane jest z niepokojem, a nawet obrzydzeniem. Widoczne jest to przede wszystkim w pracach Joanny Rajkowskiej czy Aliny Szapocznikow. W przypadku pierwszej z nich reakcja wstępu nie jest tak oczywista, gdyż kanibalizm dokonuje się na poziomie inkorporowania substancji chemicznych. Pojawia się dopiero w momencie, gdy przeczytamy skład danego napoju. Obiekty Szapocznikow są za to niepokojące same w sobie, gdyż w najbardziej dosłowny sposób odnoszą się do antropofagii. Dosłowne potraktowanie metafory „kobiety do zjedzenia” nie jawi się jako spełnienie erotycznych fantazji, lecz staje się źródłem obrzydzenia.

Popularność metafory kanibalistycznej w perspektywie opisywania relacji erotycznej wynika z faktu, że zawsze związana jest ona z inkorporowaniem substancji pochodzących z obcego ciała. Jednak w perspektywie erotycznej kanibalizm może być także metaforą największej bliskości. W najbliższej relacji płyny fizjologiczne i wydzieliny ciała są wymieniane i inkorporowane. Dlatego też bohaterka książki *Boski głód* Slavenki Drakulić¹²³ ostatecznie zjada swojego kochanka. To pragnienie całkowitego zespolenia, absolutnej jedności, nierozłączności. Według słynnego platońskiego mitu miłość jest wyrazem tęsknoty za utraconą pełnią. Dlatego też kanibalizm we wspomnianej książce staje się synonimem największej bliskości: dwa ciała ponownie stają się jednym. Wzajemne zjadanie się, wystawienie się na talerzu, akceptacja bycia zjedzonym, jedzenie drugiego jako wyraz władzy i dominacji – wszystkie te znaczenia są obecne w działalności polskich artystek. Kanibalistyczna metafora odnosi się także do sytuacji artysty, który oferuje siebie i swoje dzieła do skonsumowania publiczności. Kanibalizm okazuje się więc pojemnym i złożonym pojęciem, które wyraża różne odcienie ludzkich relacji. Szczególnie często pojawia się jednak w określaniu relacji erotycznych. O połączeniu pomiędzy erotyką a kanibalizmem pisała Luce Giard: „miłość opanowana jest przez fantazmatyczne pożeranie, kanibalistyczną asymilację innego niż my sami, tęsknotę za niemożliwą tożsamością

¹²³ Zob. S. Drakulić, *Božanska glad*, Zagreb 2003; zob. też: E. Szperlik, „*Drżąca skóra*” – *ciało jako medium percepcji świata w prozie Slavenki Drakulić*, „*Slavica Wratislaviensia CLIII*”, Wrocław 2011, s. 195.

fuzją¹²⁴. Badaczka cytuje także Noëlle Chatelet: „Kochać innego, pragnąć go, to paść się nim, i jednocześnie zaspokoić swój głód, głód symboliczny, przed którym ustępuje głód rzeczywisty czy biologiczny”¹²⁵. Przywołane przeze mnie przykłady ukazują różnorakie związki pomiędzy jedzeniem, seksualnością i erotyką. Uświadamiają także trwałość pewnych wyobrażeń kulturowych wiążących jedzenie z aktem seksualnym.

Erotyczny wątek łączący akt seksualny z jedzeniem widoczny jest w pracy Aleksandry Ska zatytułowanej *Z* (2004). Głównym elementem instalacji był stół pokryty obrusem i mąką [il. 30]. Na nim znajdowały się okrągłe kawałki ciasta, przygotowane jakby do przyrządzania pierogów. Niektóre z nich były już pozlepiane, inne rozwałkowane. Przypominały ciasto, jednak były wykonane z silikonu, który kojarzy się także ze skórą. Pomiędzy pierogami, na rozsypanej mące, widoczne były odciski ciała. Artystka wskazuje w ten sposób na erotyczny potencjał nie tylko samego spożywania jedzenia, ale także przygotowywania go. Co więcej, podkreśla zmysłową przyjemność, którą można czerpać z przygotowywania posiłku. Praca Ska wpisuje się w postfeministyczny nurt „odzyskiwania” kuchni, próby nadania jej nowych znaczeń. Nie jawi się ona jako przestrzeń dominacji i opresji, lecz jako miejsce potencjalnej przyjemności. Jak zauważała Marta Smolińska-Byczuk, źródłem odcisków w mące były dwa ciała – męskie (męża artystki, Leszka Knaflewskiego) i kobiece (samej artystki)¹²⁶. Kuratorka wskazywała także na haptyczny wymiar instalacji. Zmysłowe formy obecne w pracy przypominały skórę oraz zachęcały do gładzenia ich i dotykania. Wydaje się, że w kontekście pracy Ska możemy mówić o zmysłowym aspekcie jedzenia w podwójnym znaczeniu: według słownika języka polskiego „zmysłowy” to zarówno „odnoszący się do zmysłów”, jak i „związany z doznaniem erotycznymi”, „pełen pożądania, namiętny”¹²⁷. Krytyczka wskazywała na połączenie w *Z* dwóch sfer – stół staje się jednocześnie łóżkiem, w którym odbywają się rytuały kobiecości:

nasycone twórczym pierwiastkiem przygotowywanie posiłków oraz erotyzm, cielesność, intymność wynikająca z bliskości męskiego ciała. Ciała tego, który – dosłownie i w przenośni – konsumuje to, co oferuje mu kobiecość¹²⁸.

¹²⁴ L. Giard, *Gotować*, [w:] *Wynaleźć codzienność 2. Mieszkać, gotować*, M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, tłum. K. Thiel-Jańczuk, Kraków 2011, s. 180.

¹²⁵ *Ibidem*.

¹²⁶ M. Smolińska-Byczuk, *Aleksandra Ska. Ustalenie Nieustanawianego*, Toruń 2009, brak numeracji stron.

¹²⁷ *Słownik języka polskiego*, oprac. E. Sobol, Warszawa 2005, s. 1278.

¹²⁸ M. Smolińska-Byczuk, *Aleksandra Ska...*, op. cit., bns.

Luce Giard określała stół jako skomplikowaną maszynę społeczną. Wiele z naszych interakcji społecznych ma miejsce przy zastawionym stole. Jest on także miejscem uwodzenia, erotycznej obietnicy przyjemności. O znaczeniu jedzenia w perspektywie relacji erotycznej świadczy fakt, że elementem spotkania, randki często jest wspólna kolacja. Przy stole dokonuje się wymiana spojrzeń, muśnięcia dłońmi, nieśmiałe uśmiechy. Odczuć można wyraźne napięcie, jednak wino rozluźnia atmosferę. Sygnały stają się coraz bardziej jednoznaczne, spojrzenia coraz dłuższe, uśmiechy śmielsze. Obrus jest również prześcieradłem – pisze Giard. Przywołać należy tu również Anthelme’a Brillat-Savarina, który zauważał, że jedzenie z odpowiednią gracją, wdziękiem może być kokieteryjne i uwodzące¹²⁹. Estetyczne doświadczenie związane z obserwacją osoby jedzącej, dotyczyć może gracji trzymania filiżanki, delikatności ruchów szczęki, lekkości i niewymuszonej natury ruchów. Przy stole toczy się erotyczna gra, której efektem może być innego rodzaju spełnienie:

wyraźny zapach gorącej żywności, bliskość ciała gościa, jego/jej zapach budzą zmysł węchu, stymulują percepcję i skojarzenia, każą myśleć o innych uwodzicielskich zapachach, tajemniczych woniach nagiego ciała stającego się wreszcie ciałem tak bliskim¹³⁰.

W przypadku pracy *Z*, znajdujące się na stole formy kojarzą się z pierogami, a pośrednio także z waginami. Pojawia się więc wątek „kobiety do zjedzenia”, w tym przypadku ma jednak odmienny charakter. Nie mamy tutaj do czynienia z agresywnym „pożeraniem” czy też utowarowieniem kobiety. Nie ma tu wątku zantagonizowania płci, w perspektywie której powracają metafory dotyczące wzajemnego zjadania się. Zdaniem Smolińskiej-Byczuk możemy za to mówić w tym przypadku o sytuacji dobrowolnego oddania się:

oddawanie się kobiecym czynnościom czy oddawanie się mężczyźnie ukazuje się w *Z* jako enklawa twórczości, sfera aktywności i działania, z której kobieta niesłychanie wiele czerpie. Owo oddawanie się nie oznacza podporządkowania, wejścia w sytuację zniewolenia, lecz jest symptomem ufności,

¹²⁹ Zob. A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*, tłum. J. Guze, Warszawa 2016, s. 97.

¹³⁰ L. Giard, *Gotować*, op. cit., s. 182.

samoświadomości i umiejętności wydobycia dla siebie w tych okolicznościach czegoś cennego, dodającego skrzydeł i stymulującego rozwój¹³¹.

Jest to zbliżone do propozycji Hix, który mówił o zmianie dyskursu dotyczącego przyrządzania posiłku. Nie ma tutaj podległości, jest wzajemne czerpanie przyjemności z konsumowania – zarówno jedzenia, jak i ciała. Kuchnia rozumiana jest jako przestrzeń kreatywna, w której można osiągnąć samorealizację. Smolińska-Byczuk zauważa także, że praca *Z* jest próbą uniknięcia uwikłania w stereotypowe kobiece wzorce tożsamości: „kury domowej” i „kobiety wyzwolonej”. Oba charakteryzują się odmiennym stosunkiem do przestrzeni domowej i kuchni. „Kura domowa” zamknięta jest w przestrzeni prywatnej, swojej pracy nie postrzega jako rodzaju samorealizacji oraz akceptuje patriarchalne mechanizmy bez próby ich kwestionowania. Zamknięcie to postrzegane jest jako rodzaj ofiary składanej na rzecz rodziny i partnera. Natomiast „kobieta wyzwolona”, rozumiana również jako pewien stereotyp, „ucieka” z kuchni i przestrzeni domowej, obszarów samorealizacji upatrując w sferze publicznej, zawodowej. Ska pokazuje więc model kobiecości, w którym oddanie się nie jest tożsame z przyjęciem roli ofiary, która zostaje zjedzona. Należy tutaj zwrócić uwagę na jeszcze jeden aspekt: obie sfery – jedzenia i żywności – są bardzo silnie powiązane z emocjami. Jak zauważa Deborah Lupton, pokarmy i jedzenie jako intensywnie emocjonalne doświadczenia są splecione z ucieleśnionymi doznaniem oraz silnymi uczuciami, kluczowymi dla podmiotowości jednostki i jej poczucia odróżnienia od innych¹³². Przygotowywanie posiłku potraktowane jest w pracy *Z* jako akt i wyraz miłości. To opowieść o podwójnym darze: ciała oraz pożywienia. Wspomina o tym w wywiadzie sama artystka, wskazując, że *Z* jest dla niej rodzajem pomnika miłości: „Dla mnie cielesność w tej pracy to była nie tylko imitacja skóry, ale przede wszystkim przedstawienie bliskości ciał, wybuchu uczucia”¹³³. Co więcej, Ska przyznaje, że traktowała swoją działalność kulinarną na równi ze sztuką. Jest to jeden z powodów, dla których motyw jedzenia tak często powraca w jej twórczości.

Praca *Z* Aleksandry Ska opowiada o doświadczeniu przyjemności, bliskości i „kuchennym” erotyzmie. Odciski ciał w mące przywołują jeszcze jeden kontekst; nie tylko wspólne spożywanie może mieć charakter erotyczny. Może to dotyczyć także wspólnego

¹³¹ M. Smolińska-Byczuk, *Aleksandra Ska...*, op. cit., bns.

¹³² Zob. D. Lupton, *Food, the Body and the Self*, London 1996.

¹³³ Zob. M. Lara, *Polska. Kobieta. Artystka. Rozmowa z Aleksandrą Ska*,

<http://magazynszum.pl/rozmowy/polska-kobieta-artystka-rozmowa-z-aleksandra-ska> [data dostępu: 29.04.2018].

bycia w kuchni, przygotowywania posiłków, które także może być związane z bliskością – zarówno psychiczną, jak i fizyczną. Z opowiada więc o różnych wymiarach bliskości, których ośrodkiem staje się kuchnia – wzajemne karmienie się i pożywanie. To narracja o szczęściu, poczuciu pełni i spełnieniu. Pracę tę można odczytywać jako postfeministyczną deklarację, w której następuje powrót do kuchni, jednak dokonuje się on na własnych zasadach. Kuchnia nie jest tu miejscem zniewolenia, lecz kreatywności, wolności i twórczości, która może być traktowana na równi z działaniem artystycznym. Wzajemne karmienie i odżywianie się stają się źródłem spełnienia.

Inna praca Aleksandry Ska, *Fat Love* (2009), jest przykładem działania, w którym podejmuje ona kwestię relacji pomiędzy kobiecością a jedzeniem z bardzo wielu perspektyw [il. 31]. To gastro-pornograficzny anarchizm, w którym przełamane zostają wszystkie tabu związane z wyobrazeniami o kobiecie i jedzeniu. Transgresja dokonywana jest tutaj na wielu poziomach – tego, co jest spożywane, w jaki sposób oraz przez kogo. Konsekwentnie Ska przełamuje stereotypy i zakazy dotyczące podziału na „męskie” oraz „kobiece” produkty spożywcze; artystka odnosi się także do wyobrażeń na temat idealnego ciała. Praca *Fat Love* miała charakter instalacji *site-specific*. Co istotne, była eksponowana w przestrzeni pozagaleryjnej, w delikatesach mięsnych Prosiaczek w Poznaniu. Pomiędzy kielbasami i wędlinami zawieszony został ekran z projekcją, która ukazywała nagą kobietę o obfitych kształtach. Była ona ujęta w popiersiu, a na szyi miała zawieszone, niczym kosztowne naszyjniki, pęta kielbasy. Kobieta najpierw gładziła je, czule dotykała, wężała, a w końcu zjadała. Wszystkie czynności wykonywała z wyraźną przyjemnością. Ekran otoczony był wiszącymi pętami kielbasy, które tworzyły rodzaj specyficznej ramy. Umieszczenie pracy w delikatesach mięsnych powodowało, że cała otaczająca ją przestrzeń stawała się elementem instalacji. Trudno było wyznaczyć granice, gdzie kończyła się przestrzeń zainscenizowana, a zaczynała sklepowa codzienność. Ska wytworzyła pewnego rodzaju ciągłość, czyniąc z elementów rzeczywistości rodzaj scenografii. Tym, co zwracało szczególną uwagę, był erotyzm zawarty w prezentowanym filmie. Kobieta jadła kielbaski prowokacyjnie, niemalże obscenicznie. Erotyzm był podkreślony także przez fakt, że przed skonsumowaniem czule ich dotykała. W kontekście połączenia erotyki i jedzenia Anthelme Brillat-Savarin zwracał uwagę na istotny aspekt, jakim jest przyjemność oglądania osoby jedzącej¹³⁴. Obserwowanie „uroczej łakomczuchy”, która zajada się ze smakiem, może być jego zdaniem źródłem rozkoszy. Jedzenie jest czynnością uwodzicielską, pojmowaną nawet

¹³⁴ A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku...*, op. cit.

jako rodzaj „gry wstępnej”, zaproszeniem do zgoła odmiennych przyjemności. Spożywanie pokarmów staje się rodzajem flirtu. Brillat-Savarin zachwycał się:

nie ma miłszego widoku, jak urocza łakomczucha pod bronią: serwetka ułożona powabnie; jedna ręka spoczywa na stole; druga podnosi do ust małe, wykwiłtnie pokrojone kaski albo skrzydelko kuropatwy; oczy jej błyszczą, usta połyskują, rozmawia mile, ruchy ma wdzięczne; i nie brak jej tej odrobiny kokieterii, którą kobiety kładą we wszystko. Z tylu przewagami łakomczucha jest nieodparta; sam Katon Cenzor musiałby jej ulec¹³⁵.

Przyjemność związana z obserwacją kobiety w trakcie jedzenia związana jest z jej postawą, gracją, elegancją ruchów. Kobieta z filmu *Fat Love* nie wpisuje się jednak w te wyobrażenia. Pomimo że jedzenie sprawia jej widoczną rozkosz, obserwacja postaci w trakcie spożywania nie staje się źródłem prostej przyjemności. Wynika to z różnych czynników: tego, co je, w jaki sposób oraz tego, jak wygląda. Kobieta je „nieelegancką” potrawę, dodatkowo w sposób, który także odbiega od standardów elegancji. Wraz z amerykańską kulturą akceptowalne stało się jedzenie coraz większej ilości produktów rękami. Działania, które podejmuje kobieta z filmu, wykraczają jednak poza przyjęte schematy obcowania z jedzeniem. Wchodzi on bowiem w bardzo cielesny kontakt z pożywieniem, dotyka ono jej nagiej skóry, niejako „nosi je” na sobie. Gładząc kielbaski, spogląda wyzywająco wprost w kamerę, jakby zapraszając do udziału w cielesnej przyjemności, której doznaje. Jest zapraszająca i flirtująca. *Fat Love* wywołuje jednak odmienne odczucia niż słynne prace Natalii LL, chociaż obie realizacje są silnie nacechowane erotyzmem. W pewnym momencie kobieta z filmu, nie zwracając uwagi na zasady *savoir-vivre* 'u, zaczyna jeść kielbaski rękami. Jej dłonie coraz bardziej pokrywają się tłuszczem, zaczyna więc oblizywać palce, a kielbasy rozpadają się, brudząc jej twarz. Pograżając się w przyjemności, łamie zasady dobrego wychowania. Wszystko to powoduje, że przyjemność jest tutaj przemieszana z niesmakiem. *Fat Love* można odnieść do popularnego wyobrażenia, że łakomstwo wiąże się z rozwiązłością seksualną. Na połączenie związane z faktem, że „folgowanie sobie” przy stole sygnalizuje podobne podejście w sferach intymnych, wskazuje Florent Quellier, pisząc o niemalże niezbywalnym powiązaniu pomiędzy uwodzeniem a rozkoszami stołu. Maurice Edmond Sailland, znany jako francuski „książę gastronomii” Curnonsky, w *Stole i miłości* pisze: „Wszystkie prawdziwe kochanki, które znamy, były łakome. Nie podrywajcie żadnej ślicznotki, która

¹³⁵ Ibidem, s. 97.

nie jest łakoma, w przeciwnym razie popełnicie błąd psychologiczny, a nawet fizjologiczny”¹³⁶. Quellier zauważa, że według utrwalonych wyobrażeń kulturowych kobiece łakomstwo nie jest wolne od podtekstu seksualnego, a czasem stanowi oznakę skłonności do flirtowania. Powściągliwość w jedzeniu staje się jednym z istotnych elementów wychowania kobiety. Konieczność jej zachowywania jest ściśle powiązana z erotyzacją jedzenia. Umiarkowanie w spożywaniu pokarmów obowiązywało przede wszystkim w towarzystwie i miało stać na straży kobiecej cnoty. Badacz wskazuje na średniowieczne pisane przez mężczyzn teksty dotyczące dobrych manier, które zalecały kobietom, by nie spożywały za dużo jadła i alkoholu ani nie rozmawiały zbyt wiele przy stole. Przykładowo w *Nauce dla panien na wydaniu* czytamy: „Gdy będziesz panno na uczcie, bądź pełna wdzięku w jedzeniu, nieśmiała w rozmowie i nie paplaj za dużo”¹³⁷. Powściągliwość i umiar stają się jednymi z wymogów stawianych kobiecie, co zdaniem Quelliera jest także widoczne w XIX-wiecznych społeczeństwach burżuazyjnych. Także Susan Bordo dostrzega erotyzację relacji pomiędzy kobietą a jedzeniem i związane z tym zakazy¹³⁸. Badaczka analizuje reklamy prezentujące produkty spożywcze. Wskazuje na brak takich, które ukazywałyby kobietę w trakcie łakomego objadania się:

taki obraz naruszałby głęboko osadzone oczekiwania, byłby odebrany przez wielu jako obrzydliwy i transgresyjny. Kiedy kobiety są przedstawione jako żarłoczne, ich nienasylenie jest wykorzystywane wyłącznie jako metafora seksualnego pożądania¹³⁹.

Nie oznacza to, że przykładowo w reklamach nie odnajdziemy wizerunków, w których kobieta czerpie przyjemność z jedzenia; przeważnie jednak nie objada się, lecz spożywa małe porcje lub je przekąski, przykładowo słodczyce. W efekcie *Fat Love* ma zdecydowanie transgresyjny charakter. Kobieta z filmu łamie kulturowe reguły: jej własna przyjemność, którą czerpie z jedzenia, jest ważniejsza niż przyjemność osób obserwujących. Przekracza więc zinterioryzowane normy wewnętrznego panoptycznego strażnika, który każe kobiecie odpowiednio się zachowywać jako obiektowi permanentnego oglądu. Kobieta z filmu nie wpisuje się w ramy „kobiecego” spożywania, wydaje się w wyzywający sposób czerpać

¹³⁶ Curnonsky, *La table et l'amour : Nouveau traité des excitants modernes*, cyt. za: F. Quellier, *Łakomstwo...*, op. cit., s. 173.

¹³⁷ *Ibidem*, s. 184.

¹³⁸ S. Bordo, *Unbearable Weight: Feminism, Western Culture and the Body*, California 1993, s. 110.

¹³⁹ *Ibidem*.

erotyczną przyjemność z aktu jedzenia. Na jej twarzy widoczna jest radość i spełnienie. Wyzywający charakter tego spożywania jest dodatkowo podkreślony przez jej nagość.

Kobięcy apetyt i głód muszą zostać poskromione. Kobieta „czysta” je bardzo mało albo prawie wcale. Bordo wskazuje, że założenia te były popularne w kręgach burżuazji, która starała się dorównać arystokratycznym wyobrażeniom o ciele i sposobie jedzenia. Także dzisiaj szczupła sylwetka jest symbolem statusu społecznego¹⁴⁰. Akt jedzenia zawsze przywołuje cielesność i wiążące się z nią elementy, jak trawienie, defekacja czy seksualność. Odrzucenie ciała, chęć bycia „czystą” i bezcielesną, to jeden z częściej powracających motywów w wypowiedziach anorektyczek¹⁴¹. Modelka z filmu *Fat Love* nie tylko nie jest szczupłą, wydaje się pogodzona ze swoją tuszą. Łamie więc kolejne wyobrażenie dotyczące tego, że szczupła sylwetka jest jednakowo pożądana przez wszystkie kobiety. Jako kobieta „pulchniejsza” zgodnie ze społecznymi oczekiwaniami powinna teraz poszukiwać diety i sposobu na pozbycie się „zbędnych kilogramów”. Kobieta jednak działa wręcz przeciwnie, zjadając się z przyjemnością kalorycznymi i tłustymi kielbasami.

Istotny jest także fakt, że modelka z filmu spożywa przede wszystkim mięso – najbardziej niekobiecy z produktów spożywczych. Jest ono bowiem kojarzone przede wszystkim z męskością i to właśnie ono postrzegane było jako najbardziej niebezpieczny z pokarmów. Zdaniem Joan Jacobs Brumberg spożywanie tłustych, mięsnych potraw w XIX wieku uznawano za szczególnie nieodpowiednie dla kobiet:

ciało zwierząt było uznawane za jedzenie wytwarzające ciepło, które stymulowało wytwarzanie krwi i tłuszczu oraz namiętności. Lekarze i pacjenci dzielili wspólne przekonanie, że mięso jako produkt spożywczy stymulowało rozwój oraz aktywność seksualną¹⁴².

Badaczka wskazuje na przestrogi dotyczące jedzenia mięsa, które pojawiały się w popularnej literaturze medycznej. Jedzenie go w okresie dojrzewania miało przyspieszać ujawnienie się cech płciowych oraz powodować zbyt obfite miesiączki. Wskazywano na zbyt dużą delikatność kobiecych żołądków, które miały źle reagować na mięso. Co więcej, jedzenie mięsa przez kobiety miało nie tylko dowodzić nieokiełznanej zmysłowości, ale

¹⁴⁰ H. Powdermaker, *An Anthropological Approach to the Problems of Obesity*, [w:] *Food and Culture. A Reader*, red. C. Counihan, P. van Esterik, New York, London 1997, s. 207.

¹⁴¹ Zob. H. Jaxa-Rożen, *Literacki obraz anoreksji w prozie współczesnej (Margaret Atwood, Kobieta do zjedzenia, Manuela Gretkowska Sandra K., Maria Nurowska, Hiszpańskie oczy, Amelie Nothomb, Biografia głodu)*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole 2007, ss. 171–186.

¹⁴² J. J. Brumberg, *The Appetite as a Voice*, [w:] *Food and Culture...*, op. cit., s. 167.

czasem było odczytywane jako akt społecznej agresji – „kobiety, które jadły mięso, mogły być postrzegane jako zachowujące się nie na miejscu, przypisujące sobie męski przywilej”¹⁴³. Oczywiście nie oznacza to, że kobiety nie spożywały mięsa w ogóle, ale z pewnych powodów uznawano, że nie jest to dla nich najbardziej odpowiedni pokarm. Wyobrażenia dotyczące podziału na męskie i kobiece potrawy wciąż są obecne, nawet jeśli są odmiennie motywowane. Wskazywanie na zasadność ograniczania mięsa przez kobiety łączona jest z koniecznością „dbania o linię”, zachowania lekkości. Nie oznacza to, że współczesne kobiety całkowicie odrzucają mięso, jednak jest ono wciąż postrzegane jako bardziej odpowiednie dla mężczyzn. Badania przeprowadzone przez Henryka Domańskiego, Zbigniewa Karpińskiego, Dariusza Przybysza i Justynę Straczuk, zaprezentowane w publikacji *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, potwierdzają istniejący w kulturze podział na jedzenie „męskie” i „kobiece”:

Silne konotacje męskości ma zatem mięso, zwłaszcza czerwone, produkt kojarzony z witalnością i siłą, będący też jedzeniem „reprezentacyjnym”, podawanym gościom na szczególne okazje, zwłaszcza w kulturach bardziej tradycyjnych. (...) Konotacje kobiecości mają natomiast chude mięso lub ryby oraz owoce i warzywa¹⁴⁴.

Badacze zauważają, że pomimo tych skojarzeń, spożycie mięsa w Polsce, zarówno przez mężczyzn, jak i kobiety, jest stosunkowo wysokie. Zauważali także, iż spożycie mięsa u kobiet mieszkających z małżonkiem jest wyższe niż u mieszkających samodzielnie, co może być związane z dostosowywaniem się do gustów kulinarnych partnera. Zdaniem autorów wysokie spożycie mięsa w Polsce może wiązać się z jego wysokim statusem wynikającym z jednej strony z niedoborów w okresie PRL-u, a z drugiej z tradycji chłopskich i ziemiańskich, w których było ono zawsze wysoko cenione. Pomimo tego badacze wskazują na odmiennie wyobrażenia dotyczące diety „typowo” męskiej i kobiecej, gdzie ostatnia jest nie tylko związana z dążeniem do zdrowia, ale także z

dostosowywaniem się do kulturowych norm dyktujących reżimy kontrolowania kobiecego ciała będących ważnym elementem kobiecej tożsamości. Z kolei jedzenie niezdrowe, hedonistyczne (dużo mięsa, tłuszczu, alkoholu) może być kojarzone z męskością¹⁴⁵.

¹⁴³ Ibidem.

¹⁴⁴ H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Straczuk, *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Warszawa 2015, s. 222.

¹⁴⁵ Ibidem.

W takiej perspektywie objadanie się tłustymi kielbasami przez bohaterkę filmu związane jest z przełamywaniem kulturowych wyobrażeń dotyczących charakteru kobiecej i męskiej diety. Jedzone przez nią kielbasy są ciężkie i tłuste, a ich ilość zdecydowanie przekracza wyobrażenia o porcjach żywności odpowiednich dla kobiety.

Carol J. Adams w publikacji *The Sexual Politics of Meat. A Feminist-Vegetarian Critical Theory* zwraca uwagę na szczególne znaczenie mięsa w perspektywie męskiej tożsamości¹⁴⁶. Adams zaczyna swoją analizę od zwrócenia uwagi na przedstawienie ukazujące Henryka VIII w otoczeniu sześciu żon. Tylko król spożywa stek, towarzyszące mu kobiety jedzą warzywa i owoce. Autorka dostrzega powiązanie pomiędzy mięsem a władzą: zwyczaje żywieniowe od zawsze odzwierciedlały podziały klasowe, a arystokracja spożywała znaczące ilości mięsa. Podobnie polowanie na dziką zwierzynę zarezerwowane było dla arystokracji. Badaczka zauważa, że uznawanie kobiet w kulturze patriarchalnej za „drugorzędne” sprawiało, że uznawano, iż mięso nie jest dla nich odpowiednim posiłkiem. Adams stwierdza, że

seksizm dotyczący jedzenia mięsa związany jest z dystynkcją klasową, dodatkowo można zaobserwować mitologię, która przenika wszystkie klasy, dotyczącą przekonania, że mięso jest męskim pożywieniem, a jedzenie mięsa męską aktywnością¹⁴⁷.

Autorka stara się prześledzić wskazane połączenie pomiędzy mięsem i męskością w różnych kulturach, dostrzegając różnorodne zakazy, które zabraniają kobietom spożywania określonych typów mięs. Powiązanie to dostrzega także w książkach kucharskich, zarówno współczesnych, jak i XIX-wiecznych, gdzie potrawy mięsne są wskazywane jako przeznaczone dla mężczyzn. Konsekwentnie mężczyźni, którzy odmawiają spożywania mięsa, są postrzegani jako zniewieściali i pozbawieni siły. Okładka magazynu „Muscle and Fitness” z lipca 2009 roku ukazuje umięśnionego, krzyżącego mężczyznę trzymającego w jednej dłoni mięso, a drugą wbijającego nóż w kolejne kawałki mięsa. Towarzyszy mu napis „Eat Like a Man”. Okładka ta ilustruje funkcjonujące w kulturze wyobrażenia dotyczące połączenia męskości ze spożywanym mięsem. Model na okładce jest agresywny, silny, widoczne jest także przekonanie, że aby zbudować odpowiednią masę mięśniową, potrzebne jest spożywanie białka pochodzenia zwierzęcego. W efekcie Adams postrzega mięso jako symbol patriarchy, łącząc w swej analizie perspektywę feministyczną

¹⁴⁶ C.J. Adams, *The Sexual Politics of Meat. A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, Bloomsbury 2015.

¹⁴⁷ Ibidem.

i wegetarianizm, wskazuje na połączenie pomiędzy władzą oraz przemocą wobec zwierząt a przemocą wobec kobiet.

Zdaniem Adams w przypadku zwierząt i kobiet zachodzi podobny proces – uprzedmiotowienie, fragmentaryzacja i konsumpcja. Jednak o ile w przypadku zwierząt proces ten można rozumieć dosłownie, o tyle w przypadku kobiecego ciała chodzi o pewną metaforę, konsumowane są bowiem wizerunki. Aby jednak konsumpcja mogła się dokonać, kobiety zostają uprzedmiotowione, a ich ciała niejednokrotnie zdefragmentaryzowane, do czego wszak odnosiły się w pewnym stopniu opisywane przeze mnie wcześniej prace. Adams przywołuje także wyobrażenia kanibalistyczne, zgodnie z którymi skonsumowanie kobiety jest ostatnim etapem męskiego pożądania. Autorka przypomina mit o Zeusie i Metydzie, którą władca Olimpu połknął w całości. Wskazuje także na wizualne i językowe powiązania, w których kobiety określane są jako „mięso” lub też przedstawiane w podobny sposób, przykładowo w reklamach i fotografiach, na których ciało kobiety ma na sobie wyrysowane linie wyznaczające poszczególne partie ciała, podobnie jak w przypadku mięsa z rzeźni. Elementem metaforycznego seksualnego kanibalizmu jest zdaniem Adams fetyszycyzacja poszczególnych partii kobiecego ciała, co było widoczne chociażby we wspomnianej pracy Szapocznikow. Utrwalone wyobrażenia dotyczące kobiecej i męskiej diety wydają się kluczowym kontekstem pracy Aleksandry Ska.

Ciało modelki z *Fat Love* nie wpisuje się w obowiązujące kanony dotyczące szczupłego ciała. Problematyczność relacji pomiędzy kobietą a jedzeniem jest także związana z efektem, jaki wywołuje ono w ciele. Brumberg wskazuje, że obawy związane z jedzeniem wynikały w XIX wieku z lęku przed obżarstwem i fizyczną brzydotą¹⁴⁸. Młodym dziewczynom powtarzano, że obżarstwo wywoływało plamy na ciele oraz popękane naczynka na nosie¹⁴⁹. Do kolejnych przykrych skutków rujnujących urodę należały utrata intensywności spojrzenia oraz przekształcenie ust, które miały stawać się grube, pękać i tracić czerwony kolor. Autorka przywołuje też historię, według której Madame von Stein straciła miłość Goethego z powodu okropnych nawyków – picia mocnej kawy i jedzenia kiełbasek, co miało przyczynić się do zniszczenia jej urody. Według ówczesnych przekonań kobiety jak von Stein miały wykształcać „specyficzną, nie duchową, ale zwierzęcą ekspresję, która uwidaczniała ich podstawowe instynkty”¹⁵⁰. Zgodnie z wyobrazeniami to, co jest spożywane, uwidacznia się w ciele – nie tylko w kontekście

¹⁴⁸ Zob. J.J. Brumberg, *The Appetite as a Voice...*, op. cit., ss. 168–169.

¹⁴⁹ Ibidem. s. 169.

¹⁵⁰ Ibidem.

tuszy. Współcześnie wyobrażenia te nie uległy zmianie; nadmiar spożywanych pokarmów automatycznie wiązany jest z przybieraniem na wadze i spadkiem atrakcyjności. Ów lęk przed przytyciem i „utrata” urody leży u podstaw nieraz patologicznych relacji pomiędzy kobietą a jedzeniem. Sprzężone są w niej przyjemność i poczucie winy, miłość oraz nienawiść do własnego ciała, poddawanie się mu i walka z nim. Zdaniem Rosalyn Meadow i Lillie Weiss współcześnie relacja ta jest komplikowana poprzez podwójny przekaz kierowany do kobiet: z jednej strony mają one uczestniczyć w przyjemnościach stołu, z drugiej pozostać szczupłymi¹⁵¹. *Fat Love* można więc odczytywać jako wypowiedź o wyzwoleniu się z kulturowych wyobrażeń i ograniczeń. To opowieść o jedzeniu jak się chce, co się chce i ile się chce. To narracja o miłości do jedzenia i własnego ciała. Konsekwentne przełamywanie kolejnych tabu kulturowych powoduje, że *Fat Love* może wywoływać mieszane odczucia. W szczególności, jeśli weźmiemy pod uwagę miejsce ekspozycji. Klienci sklepu widzący ekran i kobietę na nim mogą spodziewać się przekazu o charakterze reklamowym, zachęcającym do zakupu produktów spożywczych. W tym kontekście przekaz filmu może być dla nich niejasny, a jego wizualna strona nieprzyjemna czy nawet odrzucająca. W przeciwieństwie do fotografii Natalii LL jedząca kobieta, chociaż sama doznaje przyjemności, nie staje się źródłem przyjemności wizualnej dla obserwujących.

Spożywanie mięsa przez kobiety oczywiście nie jest niczym zaskakującym. Jednak w przypadku *Fat Love* elementem niewpisującym się w istniejące wyobrażenia kulturowe jest przede wszystkim ilość mięsa, które spożywa kobieta z filmu. Dodatkowo, jej wizerunek umieszczony jest pomiędzy kawałkami wędlin i pętami kielbas. Przez chwilę może pojawić się nieprzyjemne skojarzenie łączące nagie ciało kobiety z otaczającymi ją mięsiami.

Fat Love rozpatrywane nie tylko jako film, ale jako cała zaaranżowana sytuacja, sprawia wrażenie ołtarza zbudowanego ku czci obfitości. Kobieta z filmu jawi się niczym pradawna bogini płodności. Ekran umieszczony jest w samym centrum niczym obraz ołtarzowy. Obfite kształty kobiety nasuwają skojarzenia ze paleolitycznymi wizerunkami Wenus. Uczestniczy ona w kulcie konsumpcji, dobrobytu i przepychu. Jak zauważała Izabela Kowalczyk,

¹⁵¹ R.M. Meadow, L. Weiss, *Women's Conflicts About Eating and Sexuality. The Relationship Between Food and Sex*, New York 1992, ss. 37–38.

Pracę tę można odczytać również w kontekście konsumpcjonizmu, który oferując nam tak różnorodne i wymyślne produkty, zarzucając nas wciąż nimi i oczarowując, i tak wciąż podsyca w nas głód i poczucie nienasyceń¹⁵².

Ważnym aspektem *Fat Love* jest zmysłowość, widoczna w filmie w wykonywanych przez kobietę gestach, ale związana także z miejscem ekspozycji. Umieszczenie pracy w sklepie mięsnym powoduje, że odbierana jest poprzez różne zmysły. Otoczenie zapachami mięsa może wywoływać wśród odwiedzających sklep uczucie głodu. Całość doświadczenia przebywania w tej przestrzeni składa się na elementy odbioru dzieła. Zastanawiające jest także, czy akt zakupu nie zostaje w pewien sposób włączony w działanie artystyczne. Odwiedzający jest kuszony do zatopienia się w zmysłowej przyjemności jedzenia. Pojawiające się w odwiedzającym uczucie głodu może zostać szybko zniwelowane poprzez zakup odpowiedniej porcji mięsa. Pożądanie i apetyt są istotnymi elementami tej pracy: pragnienie, które się pojawia, może być natychmiast zaspokojone. Tytułowe *Fat Love* może oznaczać zarówno „tłustą miłość”, jak i „grubą miłość”, lecz też „umiłowanie grubości/tłuszczu”. Jest to dzieło wywołujące „niesmak” poprzez przekroczenie granic „dobrego smaku”, jednocześnie zaś zadające pytanie o ramy dobrego smaku oraz ich płciowe wyznaczniki.

Można także w przypadku *Fat Love* zadać pytanie, czy praca ta nie opowiada w pewien sposób o substytucji, zastępowaniu rozkoszy seksualnej przyjemnością płynącą z jedzenia. Meadow oraz Weiss, które analizowały, w jaki sposób kobiety postrzegają związek między jedzeniem a seksualnością, zauważyły, że niejednokrotnie pożywienie zostaje nacechowane emocjonalnie. Autorki wskazywały na wspomnianą substytucję: jedzenie zastępuje nie tylko doznanie erotyczne, ale także wypełnia pustkę związaną z brakiem relacji:

Przy braku miłości jedzenie zapewnia kojące zastąpienie przyjemności erotycznej, w szczególności w dobie presji zawodowej, skonfliktowanych ról płciowych oraz niepewności relacji. Jedzenie może wypełnić pustkę i poczucie samotności w stresogennym świecie. Nie stawia wymagań, jest gotowe i dostępne, zapewnia natychmiastową gratyfikację. Stanowi nie tylko pożywkę cielesną, ale także emocjonalną¹⁵³.

¹⁵² I. Kowalczyk, *Krytyczne Glamour?*, [w:], eadem, *Matki-Polki...*, op. cit., s. 115.

¹⁵³ R.M. Meadow, L. Weiss, *Womens Conflicts...*, op. cit., ss. 13–14.

Substytucja ta jest jednak źródłem wewnętrznych konfliktów, a przyjemność czerpana z jedzenia obarczona jest lękiem i poczuciem winy.

Jak zaznaczałam, współcześnie coraz częściej można odnieść wrażenie, że to właśnie jedzenie staje się najistotniejszym obszarem narracji o przyjemności, coraz częściej prezentowane i metaforyzowane jest w kontekście przyjemności seksualnej. Meadow i Weiss, opisując złożoną relację pomiędzy kobietą a jedzeniem, wskazywały, że objadanie się oraz emocjonalny stosunek wobec pożywienia mogą w pewien sposób zapełniać pustkę samotności. Autorki zwracają uwagę na fakt, że relacja kobiet wobec pokarmu jest rozpięta na skali od miłości do nienawiści. Dotyczy to zarówno nienawiści wobec jedzenia, jak i samej siebie. Zauważają wprost: „W naszej kulturze jest praktycznie niemożliwe, by być kobietą i nie być zaangażowaną w wojnę przeciwko jedzeniu”¹⁵⁴. Zwracają uwagę na pułapkę pożądania, obsesję związaną z jedzeniem, która u niektórych kobiet przyjmuje takie rozmiary, że „jedzenie staje się ich kochankiem”¹⁵⁵. Wiele kobiet fantazjuje o jedzeniu, marzy o nim, jednak nie pozwala sobie na realizację swoich pragnień. Paniczny lęk przed przybraniem na wadze, oceną społeczeństwa, napędza poczucie winy, które pojawia się za każdym razem, gdy kobieta traci kontrolę nad swoimi pragnieniami. Autorki opisują także wspomniane przesunięcie, wskazując, że współczesna relacja kobiet wobec jedzenia przybiera charakter obsesji,

tak jak ich matki miały obsesję na punkcie seksu, a ich myśli krążyły pomiędzy pasją i poczuciem winy. Tak jak niegdyś kobiety określały siebie jako dobre dziewczyny, kiedy opanowały kontrolę nad swym ciałem poprzez nieuleganie jego požądaniom, tak dziś kobiety karzą same siebie za bycie niedobrymi, gdy pozwalają przejąć nad sobą kontrolę swoim apetytom. Nienawidzą się za bycie słabymi, wyrażając bardzo silne obrzydzenie i odrazę do samych siebie¹⁵⁶.

Niektóre tezy autorek mogą wydawać się przesadzone, przykładowo gdy stwierdzają one, że kobiety nie marzą już o tajemniczym, romantycznym stosunku seksualnym, a zamiast tego marzą o paczce chipsów. Jednak nie można nie zauważyć, że wiele tez, które prezentują, pomimo iż publikacja ukazała się w 1992 roku, wciąż jest aktualnych, a relacja pomiędzy kobietą a jedzeniem często zdominowana jest przez lęk przed przybraniem na wadze. Badaczki wskazywały także na obszary myślenia, które muszą ulec zmianie, aby kobieca relacja wobec pożywienia nie miała charakteru ciągłej walki, winy i cierpienia. Autorki

¹⁵⁴ Ibidem, s. 3.

¹⁵⁵ Ibidem.

¹⁵⁶ Ibidem, s. 8.

wskazują na konieczność wyjścia poza kulturowo-społeczne wyobrażenia i reżimy szczupłego ciała. Zwracają uwagę, że bycie zdrowym jest ważniejsze niż szczupłość. Nie chodzi więc o akceptowanie skrajnej otyłości, lecz wskazanie, że niewpisywanie się we współczesne kanony idealnego ciała nie oznacza, iż ciało jest niezdrowe, zapuszczone, obrzydliwe. Badaczki wskazują na konieczność wyjścia poza dychotomię szczupły – gruby, gdyż pomiędzy nimi jest wiele poziomów i niuansów. Proponują odejście od spojrzenia na tłuszcz jako nieatrakcyjny, niezdrowy czy jako znak patologii. Meadow i Weiss wskazują wiele obszarów myślenia, które wymagają przeformułowania: od samoakceptacji i wyzbycia się przekonania, że bycie szczupłym jest tożsame z byciem szczęśliwym, poprzez wyzbycie się myślenia o sobie jako o towarze, a skupienie się na sobie jako podmiocie. Zdaniem autorek konieczna jest zmiana postrzegania samej otyłości, jak i negatywnych cech osobowościowych przypisywanych osobom otyłym („jest gruba, więc coś musi być z nią nie tak”). Meadow i Weiss wskazują na potrzebę odrzucenia tego typu myślenia także poprzez zmianę języka oraz wyzwolenie się z ideału ciała, który dla wielu kobiet jest niemożliwy do osiągnięcia.

Fat Love porusza wszystkie wspomniane problemy, a transgresyjność opisywanego filmu wynika właśnie z przełamania tych schematów. Nie ma tu miejsca na poczucie winy, nienawiść do samej siebie i swojego ciała. Jest jedynie pogrążenie się w przyjemności, która nie jest skierowana w stronę męskiego widza jako rodzaj spektaklu; co więcej, wydaje się z premedytacją ignorować jego oczekiwania i wyobrażenia. Jedzenie jest tutaj pojmowane jako przyjemność, która skierowana jest na podmiot, a nie jego otoczenie. Przy całym podobieństwie do pracy Natalii LL związanym z erotyzacją wizerunku kobiety jedzącej wydaje się, że Ska udaje się uciec od pułapki spektaklu skierowanego w kierunku męskiego odbiorcy. Dokonuje tego na kilku poziomach, zarówno wykraczając poza kanony określające atrakcyjność fizyczną, jak i poprzez ignorowanie niemalże wszystkich wyobrażeń dotyczących kobiety jedzącej, zarówno spożywanych przez nią produktów, ich ilości, jak i sposobu jedzenia.

Inną pracą, w której Ska porusza wątek związany z mięsem, był performans, który wykonała w Muzeum Sztuki w Łodzi w 2012 roku, zatytułowany *OAA (Osobisty Akt Artystyczny)*. W jego trakcie ubrana była w długą zieloną suknię, której dolna część przypominała krynolinę [il. 32]. Suknia rozszerzała się w pasie, tworząc okrąg, który otaczał artystkę. Wyglądał on niczym blat stołu i taką też spełniał funkcję. Ska miała zawieszzone na szyi pęta kiełbasy, które otaczały ją także w pasie oraz leżały częściowo na „stole”.

Trzymała w ręce miecz, którym odcinała kawałki kielbasy i ofiarowywała je publiczności. W tle na ekranie wyświetlana była *Sztuka konsumpcyjna* Natalii LL. W *OAA* artystka odwołuje się do motywu kobiety karmicielki. Podobnie jak w przypadku *Fat Love* kobieta znajduje się w centrum narracji o obfityści i dobrobycie. O ile jednak w poprzednim przypadku, aby móc spróbować smakowitości konieczny był ich zakup, o tyle w *OAA* artystka dzieliła się nimi z odbiorcami. Kobieta jest tutaj jednocześnie stołem, a jej suknia przypomina obrus. Ska ponownie przekracza kulturowe wyobrażenia dotyczące płci i jedzenia. Krojenie oraz dzielenie mięsa było niegdyś czynnością typowo męską, którą wykonywał kroejczy. Tutaj czynność tę wykonuje sama artystka, dodatkowo w nietypowy sposób – za pomocą miecza. Ponownie udaje jej się więc wykroczyć poza stereotypowe tożsamości przypisywane kobiecie; przyjęcie roli karmicielki nie łączy się tutaj z łagodnością czy podległością, a raczej z demonstracją siły. W performansie tym artystka bardziej przypomina łowczynię, która dzieli się upolowaną zwierzyną, niż łagodną „kure domową”. Widoczna jest tutaj próba wpisania czynności karmienia w odmienne rejestry – siły i odwagi. W krótko ściętych włosach, z mieczem w dłoni, artystka wygląda drapieżnie i bojowo. Kowalczyk sytuowała performans *OAA* w kontekście motywu „kobiety do zjedzenia”¹⁵⁷, jednak artystka nie ofiarowuje tu samej siebie do skonsumowania, nawet metaforycznie. Wydaje się, że mamy tu do czynienia z odmienną sytuacją: kobieta nie jest bierna, nie leży pośród potraw na stole jako jedna z nich, jak przykładowo w działaniu Meret Oppenheim. Bardziej niż pokarm do skonsumowania kobieta jawi się tutaj jako centrum, wokół którego tworzy się zgromadzenie. Można odnieść to działanie do wspomnianego matriarchatu domowego – zdaniem Walczewskiej kobieta karmiąca była wszak centrum i gwarantem istnienia wspólnoty domowego stołu. Ma tutaj władzę nad wydzielaniem pożywienia, to ona decyduje, kto dostanie jedzenie i w jakiej ilości. Kowalczyk zwracała również uwagę na wizualną stronę działań Ska, które jej zdaniem nasuwają skojarzenia z barokowym przepychem:

Tak, jak dawna sztuka, dostarczają przede wszystkim przyjemności estetycznej. Mogą przywołać też skojarzenia z płodnością natury czy nawet przepych tych przedstawień, których centralnym punktem są kielbasy, może też kojarzyć się z holenderskimi martwymi naturami. Tak jak w tamtych obrazach, tak i tu, uchwycony jest wątek fizyczności egzystencji, ale i przemijania¹⁵⁸.

¹⁵⁷ I. Kowalczyk, *Ola Ska do zjedzenia*, <http://strasznaszttuka.blox.pl/2012/10/Ola-Ska-do-zjedzenia.html> [data dostępu: 29.04.2018].

¹⁵⁸ *Ibidem*.

Performans i instalacje Ska można odnieść do popularnych w sztuce holenderskiej przedstawień ukazujących stragany z mięsem czy też sklepy rzeźników. Podobnie jak *Fat Love* przytłaczały one nadmiarem pożywienia, ukazując uginające się od apetycznego mięsiwa półki. Za twórców tego typu konwencji przedstawieniowej uznaje się Pietera Aertsena i Joachima Beuckelaera, którzy wprowadzili ją około 1550 roku¹⁵⁹. Jednym z najbardziej znanych dzieł jest *Stragan mięsny ze Święta Rodziną* autorstwa pierwszego z nich z 1551 roku. Obraz zachwyca dokładnością uchwycenia mięs, kiełbas, wędlin. Ukazane w niezwykle zmysłowy sposób zachęcają niemal do sięgnięcia po nie. *Stragan mięsny...* Aertsena był jednak czymś więcej niż tylko kuszącym ukazaniem dobrobytu. W tle zostały przedstawione dwie sceny: w prawym rogu widzimy ucztę, natomiast w drugim scenę o charakterze religijnym. Kompozycja wyraża potępienie zbytniego skupienia się na doczesności, które „zasłania” to, co najważniejsze – naukę o zbawieniu. W takim ujęciu kompozycja obrazu dokładnie powtarza wymowę ideową dzieła. Obfitość, nadmiar, które u Aertsena były jedynie reprezentowane, u Ska są fizycznie obecne. Podobieństwo jest jednak wyłącznie wizualne, trudno wskazać wspólną wymowę ideową. Można zauważyć, że w swych działaniach artystka wpisuje się jednak w pewną tradycję wizualną targowych martwych natur i scen rodzajowych, co było w szczególności widoczne w przypadku *Fat Love*.

OAA to także opowieść o obfitości, dlatego skojarzenie jej z pracą Natalii LL, w której konsumpcja jest rodzajem tęsknoty, uwypukla konsumpcyjny wymiar współczesności. O ile u Natalii LL konsumpcja była odległym pragnieniem, u Ska marzenia o obfitości ulegają spełnieniu. Tym, co jednak łączy te dwa wyobrażenia, jest kobieta, która przejmuje władzę: w przypadku Natalii LL poprzez symboliczny akt kanibalistyczno-kastracyjny, natomiast u Ska poprzez władzę nad wydzielaniem pożywienia. Można się także zastanowić, czy cytowanie przez artystkę *Sztuki konsumpcyjnej* nie jest wskazaniem na dwa istotne obszary władzy, jakimi są pożywienie i seksualność. Sam performans *OAA* akcentuje bowiem przede wszystkim akt wydzielania oraz oferowania jedzenia, natomiast wideo umieszczone w tle wprowadza kontekst władzy i seksualności. Można jednocześnie zadać pytanie, czy zredukowanie kobiecej władzy do tych dwóch obszarów nie jest tożsame z jej odebraniem na innych polach (na co również zwracała uwagę Walczewska). Charakterystyczne jest bowiem to, że oba obszary są powiązane z ciałem i ograniczone do sfery domowej, prywatnej, intymnej.

¹⁵⁹ C.D. Dickenson, *Raw painting. The Butcher Shop by Annibale Carracci*, Yale 2010, s. 15.

Widoczne jest, że w opisywanych działaniach Ska stara się wykroczyć poza przyjęte narracje o karmieniu oraz relacji pomiędzy kobietą a jedzeniem. Z jednej strony artystka porusza wątek karmienia rozumianego jako wyraz władzy, z drugiej w instalacji *Z* pojawia się szczególnie ciekawy wątek dotyczący rozumienia karmienia i gotowania dla kogoś poza kontekstem władzy oraz dominacji. Ska na różne sposoby stara się przeformułować obecne w kulturze wyobrażenia dotyczące kobiety i jedzenia, wykorzystując wątki związane z erotyką, zmysłowością oraz cielesnością.

14. Anatomie smaku. Dorota Podlaska, Oskar Dawicki i Anna Królikiewicz

Jednym z aspektów, które wynikają z użycia rzeczywistych produktów spożywczych w działaniach artystycznych, jest zaangażowanie wielu zmysłów. Multisensoryczny aspekt jedzenia obecny jest niemalże w każdej realizacji, która wykorzystuje żywność. Można jednak wyróżnić też działania, w których to właśnie zmysłowe doświadczenie staje się kluczowe dla całości pracy. W niektórych z nich artyści w szczególny sposób koncentrują się na dotykowych, zapachowych lub smakowych aspektach jedzenia. Wykraczają tym samym poza wzrokocentryzm, tradycyjnie przypisywany sztuce, odnajdujący swój wyraz chociażby w samym określeniu „sztuki wizualne”. Twórcy, wykorzystując inne zmysły, udowadniają, że doświadczenie sztuki może mieć charakter wykraczający poza wzrokową percepcję. Każdy ze zmysłów posiada swoją specyfikę, która powoduje, że zmienia się charakter odbioru dzieła sztuki. Wykorzystanie innych zmysłów jest także wyzwaniem dla estetyki, której refleksja koncentrowała się głównie na pojęciach takich jak „ogład” czy „kontemplacja”, wskazując na wizualny i intelektualny charakter doświadczenia estetycznego.

Artyści i artystki, wykorzystując jedzenie jako medium sztuki, koncentrują się na jego różnorodnych aspektach zmysłowych: wizualnych, haptycznych, smakowych czy zapachowych. W niniejszym rozdziale zamierzam przyjrzeć się sposobom, w jakie artyści tematyzują doświadczenie zmysłowe oraz temu, jak wykorzystanie jedzenia wpływa na odbiór dzieła sztuki. Polemizuję tym samym z opiniami dotyczącymi niemożliwości komunikowania znaczeń za pomocą zapachów czy smaków. Zamierzam przyjrzeć się temu, w jaki sposób mogą one poruszać emocje i wywoływać wspomnienia, co związane jest zarówno z indywidualnym doświadczeniem, jak i jego „tłem” kulturowym.

Hierarchia zmysłów, zgodnie z którą wzrok i słuch uznawane są za zmysły „wyższe”, natomiast zapach, dotyk i smak za „niższe”, ma długą tradycję. Przykładowo w *Dialogach* Platona możemy przeczytać:

Ja myślę na przykład coś w tym rodzaju: czy daje jakąś prawdę wzrok i słuch ludziom, czy też o tym to i poeci nam bez ustanku trąbią, że ani nie słyszymy niczego dokładnie ani nie widzimy? A toż ci,

jeżeli nawet te zmysły spośród zmysłów cielesnych nie pokazują dokładnie i jasno, to cóż dopiero inne? Toż chyba wszystkie inne są gorsze od tych¹⁶⁰.

Zmysły „wyższe” pozwalają na zachowanie dystansu pomiędzy podmiotem a percypowanym przedmiotem, natomiast „niższe” naruszają podział pomiędzy nimi. Kwestia ta była szeroko podejmowana w refleksji estetycznej. Immanuel Kant zachowywał wspomnianą hierarchię, dzielił zmysły na obiektywne (słuch, dotyk, wzrok) oraz subiektywne (smak, zapach)¹⁶¹. Pierwsze skierowane są na zewnątrz, w kierunku przedmiotu, natomiast drugie były łączone z wnętrzem. Filozof z Królewca uważał, że zmysły subiektywne nie są znaczące w perspektywie epistemologicznej. Zaznaczał, że doznania węchowe i smakowe nie przyczyniają się do wiedzy o przedmiocie. Estetyka kantowska była oparta na zdystansowaniu, w związku z czym bezpośrednio, cielesne przyjemności nie były jej przedmiotem. Arnold Berleant łączy opisywaną hierarchię z kwestią użyteczności, gdyż zmysły wymagające bliskości – dotyku, zapachu i smaku, a zatem „zmysły cielesne, kluczowe w sztukach użytkowych, zostały pominięte z uwagi na to, że prawdopodobnie zakłócają kontemplacyjną bezstronność, wymaganą do czerpania estetycznej przyjemności”¹⁶².

W naszym codziennym życiu rzadko kiedy poddajemy refleksji docierające do nas bodźce zmysłowe lub też sam charakter percepcji zmysłowej. Przeważnie klasyfikujemy je według kategorii przyjemności i nieprzyjemności. Jednak w swej istocie doświadczenia zmysłowe są o wiele bardziej złożone niż wydaje się nam w codziennym doświadczeniu. 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 wskazuje Barry C. Smith, współczesne badania psychologiczne i neuronaukowe wskazują na multisensoryczność doświadczenia smaku oraz na fakt, że istotny wpływ na jego odbiór mają warunki otoczenia¹⁶³.

Smakujemy nie tylko za pomocą języka – pojawiające się doznanie jest kombinacją dotyku, zapachu i smaku. Wpływa na nie temperatura potraw, docierający do nas zapach;

¹⁶⁰ Platon, *Fedon*, 65b, [w:] idem, *Dialogi*, tłum. W. Witwicki, Warszawa 2007.

¹⁶¹ I. Kant, *Antropologia w ujęciu pragmatycznym*, tłum. E. Drzazgowska, P. Sosnowska, Warszawa 2005, ss. 49–50.

¹⁶² A. Berleant, *Wrażliwość i zmysły. Estetyczna przemiana świata człowieka*, tłum. S. Stankiewicz, Kraków 2011, s. 47.

¹⁶³ Zob. B.C. Smith, *Food and the Senses*, [w:] *Eat me*, red. K. Gron, Kolding 2017, s. 62.

osobną kwestią jest także znaczenie wzroku. Zanim skosztujemy potrawę, zostaje ona oceniona wizualnie, co odnajduje swój wyraz chociażby w powiedzeniu „jeść oczami”. Jeszcze zanim pokarm zostanie spróbowany, pojawiają się oczekiwania i wyobrażenia dotyczące smaku, związane z samym widokiem czy zapachem danej potrawy. Smith zwraca uwagę na fakt, że nawet sposób, w jaki opisana jest ona w menu, ma wpływ na oczekiwania smakowe. Autor przywołuje również znaczenie dotyku, odwołując się tym samym do Filippo Tommaso Marinettiego i jego eksperymentów haptycznych. Poczucie tekstury jedzenia, gdy trzymamy je w dłoni, jego kruchość, twardość lub miękkość, są również elementami doznania smaku. Marinetti eksperymentował z tym, w jaki sposób lody są odczuwane w ustach w zależności od tego, czy dotyka się w tym samym momencie jedwabiu, czy rzepa. Nawet dźwięki nie pozostają bez wpływu na to, jak odczuwamy smak. Przykładowo australijska artystka Jo Burzyńska w swych działaniach bada sposób, w jaki muzyka wpływa na doznawany smak wina.

Martin Yeomans sugeruje wręcz, że spośród wszystkich naszych doświadczeń jedzenie jest najbardziej multisensoryczne:

Prawdopodobnie integracja multisensoryczna jest najpełniejsza w przypadku percepcji smakowej, gdyż niewiele jest innych doświadczeń, które stwarzają okazję do stymulacji wszystkich głównych zmysłów¹⁶⁴.

Barry C. Smith podkreśla, że wspomniana złożoność doznania smaku umyka nam w codziennym funkcjonowaniu, nie postrzegamy bowiem smaku jako pewnej sekwencji wydarzeń z własną dynamiką temporalną. Co więcej, nie dostrzegamy, że paradoksalnie język ma niewielkie znaczenie w doznaniu smakowym. W tym kontekście Smith proponuje eksperyment z galaretką: jeśli spróbujemy jej z zatkanymi nozdrzami, poczujemy jedynie odrobinę słodczy lub kwaskowatości, jednak nie będziemy w stanie rozpoznać konkretnego smaku. Aby dowiedzieć się, czy galaretka jest malinowa, czy brzoskwiniowa, potrzebny jest zapach. Receptory znajdujące się w języku rozpoznają podstawowe smaki: słodki, słony, gorzki, kwaśny, *umami*. Smith dodaje do nich jeszcze „metaliczny” oraz kwas tłuszczowy. Wszystko inne czego smakujemy – kaczka, gruszka czy malina – to połączenie smaku i zapachu, przy kluczowym znaczeniu tego ostatniego. Carolyn Korsmeyer zwracała

¹⁶⁴ Ibidem, s. 63.

uwagę na fakt, że ograniczenie rodzajów smaku do podstawowych czterech (nie wszyscy są zgodni co do uznania *umami* jako smaku) było kolejnym powodem, dla którego filozofowie i estetycy uznawali, iż nie jest on wart podjęcia szerszego namysłu¹⁶⁵. Kwestia tego, ile istnieje smaków, jest istotnym aspektem refleksji nad opisywanym zmysłem już od starożytności. Fundamentalne pytanie dotyczy także tego, w jaki sposób powiązać ograniczenie związane z istnieniem jedynie czterech (lub pięciu) podstawowych smaków z niemalże nieskończoną ilością doznań smakowych, które odczuwamy.

Smith zwraca uwagę na jeszcze jeden istotny aspekt związany z naszym doznawaniem smaku i sposobem, w jaki smak oraz zapach są nierozzerwalnie połączone. Przeważnie, myśląc o zapachu, kojarzymy go jedynie z czynnością wąchania, wciągania go przez nos. Można jednak odróżnić dwa „systemy” zapachowe: orthonalny, czyli związany z percepcją bodźców z zewnątrz, oraz retronosowy (*retronasal olfaction*), który związany jest z odczuwaniem zapachów w trakcie wydychania. W trakcie żucia i przełykania zapachy przedostają się z ust do nosa, a doznanie to mylone jest z odczuwaniem smaku „na języku”. Smith nazywa to zjawisko iluzją umiejscowienia (*location illusion*). Autor zwraca także uwagę na nerw trójdzielny, odpowiedzialny chociażby za czynność żucia. Zakończenia wspomnianego nerwu są także aktywowane chemicznie przez różne składniki i przyprawy. Smith wskazuje na wielość doznań, za które odpowiada nerw trójdzielny, a które są w pewien sposób powiązane ze smakiem – przykładowo piekące uczucie w nosie, gdy osoba zje zbyt wiele wasabi, poczucie ciepła, gdy je musztardę, czy zimna, gdy spożywa miętę (choć wszystkie podane są w dokładnie takiej samej temperaturze). Nerw trójdzielny odpowiada także za łzawienie, gdy spożywana jest szczególnie pikantna przyprawa. Wszystkie te elementy, także wrażenie ciepła lub zimna, składają się więc na to, co nazywamy smakiem. W naszym codziennym doświadczeniu nie rozdzielamy ich od siebie, tylko nieświadomie traktujemy jako pewną całość.

Również Maria Gołaszewska wskazywała na złożony wymiar percepcji smaku, wyróżniając jakości dotykowe (dotyczące przykładowo chrupania, ssania, przełykania), termiczne, kinestetyczne, somatyczne i wzrokowe¹⁶⁶. Wartości kinestetyczne odnoszą się do ruchów szczęki, ale też np. do czynności jedzenia nożem i widelcem. Somatyczne związane

¹⁶⁵ C. Korsmeyer, *Making Sense...*, op. cit., s. 75.

¹⁶⁶ M. Gołaszewska, *Estetyka pięciu zmysłów*, Warszawa 1997, s. 122.

są z faktem, że odmiennie odczuwamy smak w zależności od tego, czy jesteśmy syści, głodni czy przejedzeni.

Badacze z obszaru neuronauk i psychologii badają także wpływ otoczenia na nasze doznawanie smaku. Jak się okazuje, takie elementy jako kolor ścian, światło czy kolor i wielkość talerza także mają wpływ na to, jak odczuwamy dany smak¹⁶⁷. Wiedzę tę wykorzystują restauratorzy, odpowiednio dostosowując wystrój, muzykę i światło. Przykładem jest słynne danie *Sound of the sea* chefa Hestona Blumenthala z restauracji Fat Duck w Berkshire¹⁶⁸. Blumenthal odwoływał się do faktu, że dźwięki mogą wpływać na doznanie smaku, w związku z czym podawanym owocom morza towarzyszył odtwarzacz mp3 z nagraniem dźwiękami szumu morskich fal. W skład dania wchodziły także wodorosty oraz tapioka, która miała naśladować piasek. Wszystkie te elementy wizualne, haptyczne i dźwiękowe miały na celu ukształtowanie pełnego, spójnego i synestezyjnego doświadczenia, które wywołuje reakcję emocjonalną i zostaje w pamięci na długo.

Jest jeszcze jeden aspekt, którego nie sposób pominąć w refleksji nad smakiem. To indywidualna wrażliwość na doznania smakowe. W przypadku wszystkich zmysłów jednostki wykazują zróżnicowaną potencjalność recepcji bodźców z otoczenia. Nie inaczej jest w przypadku smaku, a wspomniana multisensoryczność powoduje, że chociażby problemy z węchem wpływają na doznania smakowe. Brillat-Savarin zwracał uwagę na fakt, że nie każdy może być smakoszem, gdyż „zdarzają się osoby przez naturę pozbawione subtelnych organów albo tego rodzaju uwagi, bez których najsmakowitsze potrawy nie robią żadnego wrażenia”¹⁶⁹. Zdaniem słynnego gastronomo pierwszy przypadek miałby być związany z niedostatecznym unerwieniem języka, a drugi z roztargnieniem, niedostatecznym skupieniem. Rozpoznanie Brillat-Savarina częściowo potwierdza Smith, zwracając uwagę na fakt, że indywidualne różnice związane z percepcją smaku powodują, iż właściwie funkcjonujemy w różnych „światach smakowych”. Badacz zauważa, że różnice w doznaniach smakowych mogą być związane z wrażliwością języka oraz sposobem rozmieszczenia i zagęszczenia kubków smakowych¹⁷⁰. W związku z tym znajdziemy osoby bardziej wrażliwe na przykładowo słodkość czy kwaskowatość. Jednak nie oznacza to, że

¹⁶⁷ Opiswane zagadnienia dotyczące powiązania pomiędzy smakiem a innymi zmysłami oraz otoczeniem były niejednokrotnie podejmowane w artykułach ukazujących się w czasopiśmie „Flavour”: <https://flavourjournal.biomedcentral.com/articles> [data dostępu: 02.05.2018].

¹⁶⁸ *Music to enhance taste of the sea*, http://news.bbc.co.uk/2/hi/uk_news/england/berkshire/6562519.stm [data dostępu: 29.04.2018].

¹⁶⁹ A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku...*, op. cit., s. 103.

¹⁷⁰ B.C. Smith, *Food and the Senses...*, op. cit., s. 64.

doznanie smakowe jest całkowicie subiektywne, a argument ten był również podnoszony jako jeden z powodów, dla których jedzenie wykluczone było z obszaru refleksji estetycznej.

Wszystko to pokazuje, że „smaku” nie da się wyizolować z szerokiego kontekstu; odbierany jest bowiem niemal wszystkimi zmysłami. Także to, co znajduje się w naszym otoczeniu, nie pozostaje bez znaczenia. Taka perspektywa pozwala nam spojrzeć na doświadczenie człowieka w szerszym kontekście: nie jako wyizolowany element, lecz cały konglomerat doznań i wymiany pomiędzy tym, co wewnętrzne i zewnętrzne.

Jednak doznanie smaku to przecież nie tylko wrażenie zmysłowe, to czasem także silne emocje i wspomnienia. Do tego dochodzą również takie zjawiska jak wychowanie, tradycja, indywidualne preferencje i uwarunkowania kulturowe. Dopiero w takiej perspektywie możemy pojmować „smak” jako złożone zjawisko estetyczne i kulturowe. Nasze doznania zmysłowe nie funkcjonują w próżni, nie istnieje – jak podkreślał Berleant – coś takiego jak „czysta percepcja”. Doznanie zmysłowe jest wszak od razu interpretowane, nadawane jest mu znaczenie, które wynika z uprzednich doświadczeń czy wiedzy podmiotu. Smaki i zapachy nie są więc nieme, mogą bowiem przywoływać i opowiadać historie. Chociażby ten aspekt czyni je fascynującym medium dla artystów. Celem niniejszego rozdziału jest podjęcie refleksji nad tym, w jaki sposób smak i zapach jedzenia mogą stać się podstawą dzieła sztuki oraz komunikować znaczenia.

Dorota Podlaska w akcji *Słodki, gorzki, kwaśny* (2014) bezpośrednio interesuje się doznaniem smaku [il. 33]. Wspólnotowy charakter jedzenia to nie tylko więzi, które wytwarzają się w trakcie uczyty czy biesiady, to także wspólnota znaczeń i skojarzeń związanych ze smakami oraz potrawami. W trakcie akcji *Słodki, gorzki, kwaśny* w Centrum Sztuki Współczesnej – Zamku Ujazdowskim w Warszawie artystkę interesowały przede wszystkim wspomnienia i skojarzenia, jakie wywołują smaki. U podstaw tego działania stoi więc pytanie, czy smaki komunikują i w jaki sposób. To pytanie o to, co dany smak może oznaczać dla każdej poszczególnej osoby, ale też czy mogą pojawić się znaczenia, które są wspólne.

W trakcie akcji *Słodki, gorzki, kwaśny* artystka wystawiła w otwartej przestrzeni białe postumenty, na każdym z nich znajdował się słoik z inną zawartością. Były to pasty o różnych smakach. Odbiorcy byli zachęceni do tego, aby po spróbowaniu każdej z nich zapisywać swoje skojarzenia i wspomnienia na postumentach. Pasty miały intensywne smaki, każda wyróżniała się także kolorem: czerwona zrobiona była z buraków i chili, żółta

to hummus z fasoli, zielona – pesto z liści rzodkiewki, głównym składnikiem pomarańczowej były bataty, a brązowej orzechy i kakao. Odbiorcy zapisywali przy nich następujące skojarzenia:

Hummus – piasek, prostota, ciepło, lepko, sos, sytość / jadłam w Turcji, za rogiem tej ulicy siedział pies / reminds my of my English friend cooking for me in 2013 / Edynburg, wolność, niepewność / It reminds me of when I lived in Dubai / Izrael pierwszy raz, gorąco, brak powietrza / pizza, plac, spokój, radość, szczęście / wakacje i inspirujące gotowanie / winter evening, fire inside, fog outside / Japonia, spokój, wyrozumiałość, smaki, uczucie, miłość / Powrót z Maroko, odpoczynek, pragnienie / Beirut, znajomi, piwo, ręcznie robiony, prażony sezam, wspólne jedzenie / śniadanie na wakacjach

Bataty – wakacje, beztroska, egzotyka, surfing, słońce, tęsknota / lato, pogoda, marzenia / moja córka Daga / mum, my bed, garden, Michelle, brother, middle School / zabawa, kokos, morele / rainforest / bardzo dobre, przypomina morele / nowy smak, nowe wspomnienia / lato za rękę z mamą / Prince, sea, beaches, summer, parents, hot milk, raining / słoik schowany w piwnicy na czarną godzinę / dzieciństwo, bajki, kokos, beztroska, błogość, uśmiech / ciasteczka, babcia, herbata, popołudnie, wakacje, słońce / słodkie niedzielne popołudnie z Dorotką

Chili – ostry sex / ciepły, namiętny wieczór / jazda bez trzymanki / życie, uczucie, namiętność, odkrycie, przygoda, świat / temperament / wieczory kulinarne z narzeczonym / spokój, radość, uśmiech, wsparcie, miłość, szaleństwo / namiętność, pazur, krew, wolność, pasja, seks / Budapeszt / Hiszpania / Papryka / Pizza / Wieczór, stare mieszkanie, tata, koronka / China, friends, love, hot weather, adventures, spicy / pożądanie / zaskoczenie, Londyn, przyjemność, nowość, ciepły wieczór / Emocje / Piekielko, impreza, dziewczyny, egzotyka, dzikość, frajda / temper, tango, sexy, hot, love, red, heart / miłość, pasja, namiętność, ogień, żar, szczęście / sylwester, Budapeszt, radość, ciekawość, miłość / wakacje z ojcem / Balkany, żar, słodycz, truskawkowy sorbet, przygoda

Pesto – ogródek babci, dzieciństwo, wakacje, beztroska / podmokłe zakola Bugu, błoto, woda, trzciny, zieleni, dzikość / zupa krem z bobu / czerwiec, las, swoboda, wiatr, proste, pożywne, lato / upał, eksperyment, orientalny, zaskoczenie, gotowanie / wyzwolenie, harmonia, pasja, słońce, prowansja, lato / świeże kwaskowe / dziecięce dni radosnego lata / zdrowie / świeżość, radość / mecz, trawa, zboże / Ameryka Południowa, lato, podróż w nieznaną, cytryny, świeżość, wiatr / Grandma, Saturday, summer, pasta, happiness, childhood

Gorzka czekolada – zimno, kakao, błoto, deszcz, chmury, drewno / płacz, depresja, kakao, czekolady, lzy / zimno, chłodno / upadek – ziemia w ustach / gorzkość, fu! / uczucie jak po grubym melanzu – najpierw miód potem lipa / chory woreczek żółciowy / smak piwa w Albanii / Czekolada bez cukru / Domowe ciasto na święta u mojej mamy / przyjemny, zdrowy, polecany dla znużonych wędrowców / Książęce w Olsztynie / It reminds me when we went to chocolate factory and we ate raw beans / atmosfera w nowym miejscu, trudne początki lepszej drogi / Mazury – wspaniałe poranki z moim tatą / coffe, home, book, red, movie, winter / bar mleczny w PRL / gorycz, tata, prawdziwy smak, relaks / italia, bar, przyjemność, ambiwalencja – gorycz-słodycz¹⁷¹

¹⁷¹ Wszystkie opisy zostały zrekonstruowane na podstawie fotografii i dokumentacji akcji udostępnionych przez artystkę.

Zapísane teksty ujawniają wielowymiarowość skojarzeń związanych z jedzeniem. Pojawiające się wspomnienia można podzielić na kilka kategorii – dotyczą one między innymi miejsc, osób, sytuacji. Różnorodność tych wspomnień pokazuje, że każdy smak przesycony jest indywidualnym znaczeniem, u każdej osoby wywołuje wyjątkowe wspomnienia i skojarzenia. Z drugiej strony można także zaobserwować, że pewne skojarzenia powtarzają się przy określonych smakach. Trudno wyciągać z tego jednoznaczne wnioski – nie jest to bowiem badanie o charakterze naukowym, a jedynie akcja artystyczna. Ukazuje ona jednak jednocześnie indywidualny i kolektywny aspekt doświadczenia smaku. Ostrość chilli w wielu przypadkach wywoływała skojarzenia z namiętnością i erotyzmem. Kwaśne pesto kojarzyło się ze świeżością, swobodą i latem. Podobnie pozytywne skojarzenia pojawiały się przy paście z batatów – lata, wakacji, bez troski. Natomiast gorzka czekolada przywoływała wspomnienia zimy, ale także relaksu i spokoju.

W akcji Podlaskiej widoczne jest, że smaki szczególnie często przywołują wspomnienia związane z bliskimi osobami. Dotyczą one znajomych, rodziców, z którymi jadło się potrawę o podobnym smaku lub też którzy przygotowywali coś przypominającego smak ze słoika. Jednym z aspektów nacechowania smaków są emocje i wspomnienia, które kojarzymy z konkretną osobą. Co więcej, wydaje się, że emocje dotyczące osób, miejsc i smaków są niekiedy tak silnie powiązane, iż trudno je od siebie oddzielić. Zapachy oraz smaki otwierają nas na cały szereg doznań i wspomnień, pełniąc funkcję wektorów uruchamiających mechanizmy pamięci.

Inne skojarzenia dotyczyły przestrzeni – przede wszystkim odwiedzonych miejsc, w których spożywało się składniki o podobnym smaku. Czasem są to miejsca określone bardzo ogólnie (Węgry, Włochy, Prowansja), a czasem bardzo konkretne, ze wskazaniem na miasto lub najbliższą przestrzeń egzystencjalną („dom, mieszkanie, ogród, moje łóżko”). Powiązanie smaku i emocji występuje na kilku poziomach. Z jednej strony doznanie smakowe może wywoływać emocje bezpośrednio, np. poprzez reakcje wstrętu czy przyjemności. W takim wymiarze wydaje się niejednokrotnie wręcz automatyczną reakcją, w szczególności w przypadku wstrętu. Z drugiej strony pojawia się cały ciąg asocjacji, skojarzeń i wspomnień związanych z danym smakiem. Co jednak istotne, nie jest to doświadczenie codzienne, a raczej wyjątkowe. Nie na co dzień, gdy spożywamy posiłek, przeżywamy silne emocje czy przypominamy swoje dzieciństwo. Tak się dzieje jedynie

w przypadku wyjątkowych doświadczeń smakowych i zapachowych, kiedy jesteśmy skonfrontowani ze smakiem, który ma dla nas szczególne znaczenie.

Ostatecznie w odpowiedziach odbiorców pojawiały się skojarzenia dotyczące emocji, ale także kolorów, pogody, przedmiotów. W przypadku poszczególnych osób można obserwować, w jaki sposób budowane są całe konstelacje znaczeń osnutych wokół doświadczenia smakowego. Bliskie osoby przenikają się w nich z miejscami, zapachami, emocjami. Czasami można mieć wrażenie, że są to strzępki, przebłyski, ledwo uchwycone po to, aby znów zaniknąć. Nie wiadomo, czy wspomnienia te bądź skojarzenia pojawiłyby się, gdyby nie zostały w pewien sposób „wywołane”. Artystka zachęca do refleksyjnego przeżywania smaku, do tego, by zastanowić się nad tym, jak go doświadczamy i co może za sobą nieść.

Pojawia się także pytanie, czy istnieje fizjologiczne lub kulturowe wytłumaczenie na pojawiające się zbieżności w asocjacjach związanych z poszczególnymi smakami. Jednym z zagadnień poruszanych w tym kontekście jest pytanie o to, w jaki sposób uczymy się smaków, zaczynamy lubić jedne, a innych unikać. Carolyn Korsmeyer pisała:

Kulturowe uwarunkowania, które określają preferencje pokarmowe, wydają się mieć większy wpływ na zwyczaję żywieniowe [niż podstawowe biologiczne potrzeby – przyp. A.S.]. Pozytywne wartościowanie smaku w przypadku określonych pokarmów jest zarówno w znacznym stopniu wpojone przez kulturę i nauczone poprzez doświadczenie, tak jak i uwarunkowane indywidualnymi predylekcjami¹⁷².

Smak, pomimo tego, że jest indywidualnym doznaniem, jest także współdzielony, ma charakter społeczny. Widoczne jest to chociażby w podobieństwach, które pojawiają się w skojarzeniach związanych z poszczególnymi smakami. Susanne Højlund zwracała uwagę na społeczny i kulturowy wymiar smaku¹⁷³. Autorka zaznaczała, że nie tylko „wnika” on do naszego wnętrza, jest także tym, czym dzielimy się z otoczeniem. W związku z tym możemy mówić o różnych sposobach dzielenia się smakiem, strategiach, poprzez które zyskuje on charakter społeczny: przez rozmowy, zarówno prywatne, jak i profesjonalne, blogi kulinarne, książki kucharskie, organizacje festiwali kulinarnych, edukację szkolną, a nawet dzielenie się fotografiami jedzenia na portalach społecznościowych. Zdaniem Højlund wszystkie te aktywności mogą być łączone ze zjawiskiem „uspołecznienia” lub też

¹⁷² C. Korsmeyer, *Making Sense...*, op. cit., s. 89.

¹⁷³ Zob. S. Højlund, *Taste as an Social Sense: Rethinking Taste as a Cultural Activity*, „Flavour” 2015, nr 4. <http://www.flavourjournal.com/content/4/1/6> [data dostępu: 29.04.2018].

„upublicznienia” smaku. W związku z tym możemy mówić o dwóch procesach – odmiennych, a przecież wciąż połączonych – eksternalizacji smaku poprzez kulturę oraz internalizacji kulturowych preferencji smakowych. Autorka zwraca więc uwagę na kulturę jako przestrzeń mediacji – pomiędzy jedzeniem a jedzącym. Smak i smakowanie ulegają więc zewnętrznym wpływom społecznym i kulturowym, a z drugiej strony przecież także na nie wpływają. Kiedy język styka się z pokarmem nie jest to więc początek doświadczenia smaku, a raczej jego niemalże końcowy etap.

Praca *Słodki, gorzki, kwaśny* eksploruje zagadnienia dotyczące smaku jako bodźca wywołującego emocje i wspomnienia, polemizując z przekonaniem o jego całkowitej subiektywności. Dzięki temu, że smak jest nie tylko doznaniem zmysłowym, ale również zjawiskiem kulturowym, może być podstawą dla wspólnych znaczeń. Jedną z podstawowych tez antropologii zmysłów jest stwierdzenie, że sam model percepcji zmysłowej jest odmienny w poszczególnych kulturach¹⁷⁴. Dostrzeżenie kulturowego aspektu doznań zmysłowych było istotnym elementem „zwrotu sensorycznego” w humanistyce. Antropolodzy podkreślali, że nasza percepcja jest uwarunkowana nie tylko poprzez fizjologię i anatomię, ale także poprzez kulturę. W związku z tym prymarność wzroku i słuchu, która wpłynęła także na estetykę, jest łączona z „hierarchią zmysłów” widoczną w europejskiej historii. Jak zauważał Michael Herzfeld:

Kluczowym aspektem koncepcji „antropologii zmysłów” jest idea, że percepcja zmysłowa – poza wymiarem cielesnym – jest także aktem uwarunkowanym kulturowo: patrzenie, słuchanie, widzenie, dotyk, smak i węch są nie tylko sposobami pojmowania fizycznych fenomenów, ale także kanałami transmisji wartości kulturowych¹⁷⁵.

Ograniczone znaczenie, jakie przypisywano zmysłowi smaku w kulturze europejskiej, może być powodem braku rozwiniętego słownictwa służącego opisowi doznań smakowych. Jest to kluczowy problem badawczy. Koncentracja na smakach (lub zapachach) tworzy dla badacza twórczości artystycznej dodatkową trudność. Rekonstrukcja każdego działania na podstawie dokumentacji jest zawsze problematyczna. Jednak na podstawie fotografii czy wspomnień uczestników możliwe jest przynajmniej częściowe opisanie performansu, którego główny aspekt ma charakter wizualny (choć oczywiście nigdy nie

¹⁷⁴ W. Ong, *Shifting Sensorium*, [w:] *The Varieties of Sensory Experience. A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, red. D. Howes, Toronto 1991, s. 26.

¹⁷⁵ M. Herzfeld, *Antropologia. Praktykowanie teorii w kulturze i społeczeństwie*, Kraków 2004, s. 332.

da się go w pełni zwerbalizować, o czym pisała także Erika Fischer-Lichte¹⁷⁶). Szczególnego typu trudność pojawia się jednak w przypadku performansów, akcji i instalacji, w których kluczowy jest smak lub zapach. Pojawia się tutaj problem związany ze wspomnianym już ograniczonym słownictwem wykorzystywanym do opisywania smaków i zapachów. W efekcie nawet nasze bezpośrednie doświadczenie obiektu nie oznacza, że będziemy w stanie zwerbalizować swoje doznania. Jeszcze większe trudności generuje próba oparcia się na relacjach bezpośrednich uczestników. W związku z tym zarówno w przypadku relacji, jak i bezpośredniej obecności, stajemy w obliczu nieprzekładalności bogactwa doznań smakowych na system językowy. Jest to oczywiście istotny problem badawczy, a w szerszej perspektywie także ekspozycyjny czy nawet konserwacyjny. Jednak z drugiej strony to właśnie nieprzekładalność doznań na język, ich pozasystemowy charakter fascynuje artystów, a efemeryczność powstających obiektów związana jest z faktem, że twórcy zamiast tworzenia tradycyjnie rozumianych dzieł sztuki koncentrują się na generowaniu doświadczeń. W przypadku opisywanej pracy Podlaskiej jedynym, co pozostało, jest dokumentacja fotograficzna, natomiast to, co było jej esencją – czyli konkretne smaki – jest już nieobecne oraz prawdopodobnie niemożliwe do odtworzenia.

Tematyka smaku, sposobu jego odczuwania, ale również wątek jego społecznego konstruowania, były obecne również w performansie Oskara Dawickiego *Przyczynek do anatomii złego smaku* (2011), który miał miejsce we Wrocławiu w ramach Europejskiego Kongresu Kultury [il. 34]. W ramach akcji artysta przygotował wraz z antropologiem Ryanem Bromleyem bankietowy poczęstunek dla uczestników Kongresu. Ubrany w swą charakterystyczną brokatową marynarkę Dawicki zachęcał przybyłych do częstowania się przekąskami. Jak się jednak okazało, jedynie wyglądały one apetycznie – zaproponowane połączenia smakowe były nietypowe i zaskakujące, co czyniło podane potrawy trudnymi do przełknięcia. Charakterystyczne było to, że w kontekście kategorii jadalności/niejadalności, były one całkowicie jadalne, jednak nie wpisywały się w smakowe przyzwyczajenia publiczności.

Przygotowane przez Dawickiego i Bromleya potrawy to między innymi: tartinki na spalonym chlebie, czekoladowe trufle z cebulą lub usmażonym czosnkiem, słona *panna cotta*, likier o smaku podpiekanego boczku, kabanosowa wódka, gorzka i słona galaretką

¹⁷⁶ E. Fischer-Lichte, *Estetyka performatywności*, tłum. M. Borowski, M. Sugiera, Kraków 2008.

rybna. Wykraczają one poza to, co znane i oswojone, w kierunku smaków dziwnych, nowych i nieznanymi (złych). Widoczne jest tu pewnego rodzaju pęknięcie pomiędzy ich wizualną atrakcyjnością a niesmacznością, czyli pomiędzy dwoma zmysłami – wzrokiem i smakiem. Co oznacza „zły” smak? W opisywanym performansie Dawicki celowo wykorzystuje wspomnianą już podwójność znaczenia tego słowa. Oprócz określenia jednego ze zmysłów, „smak” rozumiany był metaforycznie jako specyficzna, estetyczna władza poznawcza rozumiana jako „złożona zdolność do odczuwania i oceny piękna”¹⁷⁷, „zdolność oceniania tego, co piękne”¹⁷⁸, „władzę lub też władze umysłu, które poddają się działaniu dzieł wyobraźni i wytwornych sztuk oraz wydają o nich sąd”¹⁷⁹. „Posiadanie smaku” w tym znaczeniu odnosiło się do bycia wyposażonym w odpowiedni gust i wrażliwość.

Wydawałoby się, że trudno jest odnaleźć pomiędzy tymi dwoma smakami powiązania, a ich podobieństwo zasadza się jedynie na zbieżności słów. Jednak w refleksji filozoficznej pojawiały się również wątki śledzące pewne podobieństwa pomiędzy nimi. Zdaniem Korsmeyer to, że zmysł smaku mógł stać się odpowiednim podłożem metafory smaku estetycznego, wynika z faktu, że ten drugi może być pojmowany w swej istocie jako rodzaj zmysłu – jako dyspozycja do odpowiedzi na bezpośrednio odbierane jakości. Podobnie jak zmysł smaku, smak estetyczny pozwala na dokonanie dystynkcji pomiędzy tym, co wartościowe (piękne/pożywne) i bezwartościowe (brzydkie/szkodliwe). Ich podobieństwo jest także związane z koniecznością bezpośredniego zetknięcia z obiektem:

tak jak poszczególny obraz lub wiersz muszą zostać wprost doświadczone, zanim będą mogły wywołać subiektywną reakcję oznajmującą piękno, tak jedzenie musi zostać przeżute i przelknięte, a smak uwolniony na języku¹⁸⁰.

Kolejnym podobieństwem pomiędzy dwoma sposobami rozumienia smaku jest fakt, że oba są silnie związane z doświadczeniem przyjemności i/lub przykrości. Dezaprobatą wobec pewnego obiektu jest coś więcej niż tylko sądem refleksyjnym, wiąże się z niesmakiem

¹⁷⁷ J.U. König, *Untersuchung von bem guten Geschmack* [w:] *Geidchite*, F. Canitz, Leipzig 1727: cyt. za: S. Pazura, *De gustibus. Rozważania nad dziejami pojęcia smaku estetycznego*, Warszawa 1981, s. 7.

¹⁷⁸ I. Kant, *Krytyka władzy sądzienia*, tłum. J. Galecki, Warszawa 2004, s. 61.

¹⁷⁹ E. Burke, *Dociekania filozoficzne o pochodzeniu naszych idei wzniosłości i piękna*, tłum. P. Graff, Warszawa 1968, s. 14.

¹⁸⁰ J.H.S. Formey, *Réflexions sur le goût*, [w:] P. André, *Essai sur le beau*, Amsterdam 1759, ss. 175–176, cyt. za: S. Pazura, *De gustibus...*, op. cit., s. 64.

– zarówno w znaczeniu dosłownym, jak i metaforycznym. Voltaire w *Encyklopedii* dostrzega pomiędzy nimi wyraźną analogię – smak estetyczny ma jego zdaniem charakter

szybkiej orientacji, takiej jak w przypadku języka lub podniebienia, i tak jak one wyprzedza refleksję; tak jak podniebienie, zmysłowo smakuje się w tym, co dobre, a to, co złe, odrzuca z odrazą; jest także, podobnie jak podniebienie, często niepewny i wąpiący, a by się uformował konieczna jest wprawa¹⁸¹.

Pojawia się tutaj wątek dotyczący specyficznej pedagogiki smaku, która pełniła kluczową rolę w estetyce oświecenia, a dla której smak estetyczny ma także znaczenie moralne i społeczne¹⁸². Osoba nim obdarzona potrafi rozpoznać i właściwie ocenić piękno, harmonię i ład dzieła sztuki. Stanisław Pazura wskazuje na Johanna Ulricha Königa jako filozofa, który zbudował szczególnie systematycznie analogię pomiędzy smakiem estetycznym a zmysłowym. Widoczna tolerancja dla różnorodnych upodobań nie prowadzi w jego przypadku do relatywizmu. Wykształcony i subtelny smak estetyczny pozwala na właściwą ocenę jakości danego dzieła, tak jak jakość danej potrawy nie jest kwestią indywidualnego gustu, lecz

reguł sztuki kucharskiej opierających się na ogólnych zasadach dobrego smaku, własnościach rzeczy jadalnych, działaniu stosownych przypraw i innych składników, właściwych ich proporcjach, naturze naszego ciała, regulach zdrowia i na od bardzo dawna kształtującym się powszechnym uznaniu znawców kuchni¹⁸³.

Subtelny smak estetyczny pozwala na rozpoznanie reguł i adekwatną ocenę jakości zarówno potrawy, jak i dzieła sztuki. David Hume stwierdzał, że naturalne jest poszukiwanie „standardu smaku” – reguły, według której mogą zostać pogodzone różnorodne uczucia ludzkie¹⁸⁴. Jak zauważa Agnieszka Bandura, Hume posuwa się w swych rozważaniach do stwierdzenia, że własności zmysłowe faktycznie istnieją w zmysłach podmiotu, a nie w samym przedmiocie doświadczenia¹⁸⁵. W zależności od dyspozycji organów, „ten sam

¹⁸¹ *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, red. D. Diderot, J. d'Alembert, tom 7, Paris 1757, s. 761, cyt. za: C. Korsmeyer, *Making Sense...*, op. cit., s. 44.

¹⁸² Jest to widoczne w pismach lorda Shaftesbury, gdzie „Smak obejmuje – obok piękna natury – całość życia społecznego, od literatury i sztuki do rządzenia i polityki”; A.A.C. Shaftesbury, *Characteristics of Man, Manners, Opinions, Times*, 1737 (bez m. wydania), tom 3, s. 303, cyt. za: S. Pazura, *De gustibus...*, op. cit., s. 31.

¹⁸³ S. Pazura, *De gustibus...*, op. cit., s. 97.

¹⁸⁴ Zob. D. Hume, *Of the Standard of Taste* [w:] idem, *Four Dissertations*, London 1757, tekst dostępny online: <http://www.davidhume.org/texts/fd.html> [data dostępu: 30.04.2018].

¹⁸⁵ A. Bandura, *Αἴσθησις. Zmysłowość i racjonalność w estetyce tradycyjnej i współczesnej*, Kraków 2013, s. 248.

obiekt może być zarówno słodki, jak i gorzki¹⁸⁶. Hume wskazuje na duże podobieństwo pomiędzy „smakiem umysłu i cielesnym”. Istotnym aspektem jest dla niego „wrażliwość smaku” (*delicacy of taste*) – rozumiana zarówno dosłownie, jak i metaforycznie – która pozwala na doznanie każdego „składnika kompozycji”. Tylko osoba posiadająca właściwą wrażliwość smaku może pretendować do ustalania jego standardów. Jak pisał Hume:

dobre podniebienie nie jest sprawdzane za pomocą intensywnych smaków, lecz za pomocą mieszaniny niewielkich składników – kiedy jesteśmy wyczuleni na każdą część pomimo ich znikomości i pomieszania z resztą¹⁸⁷.

Hume odnosi się w podobny sposób do doznania piękna: o ile zbyt delikatne podniebienie może być przyczyną niedogodności, o tyle podobna wrażliwość w odniesieniu do piękna jest zawsze pożądana. Widoczne jest, że smak, chociaż marginalizowany, nie był zupełnie nieobecny w refleksji estetycznej. Pełnił on niejednokrotnie funkcję egzemplifikacji, która miała tłumaczyć sposób, w jaki funkcjonuje smak estetyczny.

Dawicki w swym performansie świadomie wykorzystuje opisywaną „podwójność”, a tytułowy zły smak odnosi się zarówno do zmysłu, jak i oceny estetycznej. Z jednej strony mamy wszak obiekt przeznaczony do skonsumowania, jednak jest on jednocześnie prezentowany w kontekście artystycznym, co powoduje, że dwa rozumienia smaku zostają nierozłącznie zespolone. Obiekt jest dosłownie smakowany, a z drugiej strony oceniany jest jako element działania artystycznego. Pojawia się w tym kontekście pytanie o to, czy „niesmaczność” podawanego jedzenia przełoży się na estetyczne odrzucenie performansu?

Przewrotność działania artysty wiąże się z odwołaniem się do „dobrego” smaku, eliatarności i wyrafinowanego podniebienia. Widoczne było to w samej formie podawanych przystawek, które wpisują się w opisywane przez Pierre’a Bourdieu potrawy luksusowe, nastawione na wizualną prezentację i przede wszystkim doznanie przyjemności, a nie zaspokojenie głodu. Ponownie należy przywołać tezy francuskiego socjologa, który wskazywał na opozycję pomiędzy smakiem, który orientuje się w kierunku pokarmów pożywnych, a tym, który odnajduje upodobanie w luksusie, gdzie ważniejszy od pożywności domowego jedzenia staje się aspekt prezentacji i stylizacji pokarmu. Jak zauważał Bourdieu, hierarchia społeczna budowana jest w równym stopniu w oparciu o wybory kulinarne, co kulturalne. Socjolog analizował społeczne implikacje

¹⁸⁶ D. Hume, *Of the Standard...*, op. cit.

¹⁸⁷ *Ibidem*.

proponowanego przez Kanta podziału pomiędzy „smakiem zmysłów” i „smakiem refleksji” oraz bezpośrednią przyjemnością zmysłów i „czystą” przyjemnością. W efekcie opozycje te przyczyniają się do uprawomocnienia różnic społecznych:

negacja rozkoszy niższej, zgrzebnej, pospolitej, sprzedajnej, słowem – naturalnej, konstytuująca kulturalne *sacrum*, zawiera w sobie afirmację wyższości tych, którzy umieją zadowolić się przyjemnościami wysublimowanymi, wyrafinowanymi, bezinteresownymi, niesłużącymi niczemu, dystygowanymi, niedostępnymi zwykłym profanom¹⁸⁸.

W takiej perspektywie XVIII-wieczna „estetyka smaku” jawi się jako narzędzie służące konstruowaniu społecznej hierarchii, gdyż reguły, które określały adekwatność „sądu smaku”, dostępne były jedynie elitom. Jednocześnie podobne kryteria i podziały wciąż są podstawą tworzenia społecznych dystynkcji, a produkcja i konsumpcja kultury narzędziami, dzięki którym owe dystynkcje mogą funkcjonować. „Estetyka smaku” może być źródłem wykluczenia, a wyższość elit manifestuje się w takim samym stopniu w galerii sztuki, jak i na talerzu. Dawicki w swym performansie, który opiera się na celebrowaniu „złego smaku”, wykracza poza wypowiedź na temat preferencji kulinarnych. Pytanie o zły smak ma u niego podłoże społeczne, dotyczące tworzenia hierarchii i reguł dobrego smaku. Akcja artysty wydaje się performatywnym wyłożeniem pytania, które stawia Bourdieu: jakie znaczenie ma „smak” dla tworzenia społecznych dystynkcji? Kto i w jaki sposób wytwarza reguły smaku, zarówno w galerii, jak i na talerzu? Tak jak Bourdieu Dawicki zauważa, że w obu przypadkach działa dokładnie ten sam mechanizm.

Umieszczenie w tytule performansu określenia „przyczynek do anatomii” wskazuje na fakt, że projekt artysty ma pewien wymiar badawczy. O „naukowym” charakterze projektu świadczy również fakt, że przekąski zostały przygotowane wraz z antropologiem zajmującym się żywnością, Ryanem Bromleyem. Badaniu podlegają tu reguły smaku, które wykluczają pewne połączenia i gusta. Określić kogoś jako cechującego się „złym smakiem” to ocenić całokształt jego predyspozycji kulturowych oraz wykluczyć z pewnego elitarnego kręgu społecznego. Reguły smaku są však ustalane odgórnie, z pozycji wyższości i pogardy wobec tych, którzy ich nie znają lub nie stosują się do nich. Hierarchia społeczna niezmiennie manifestuje się również w obszarze kuchni. Nieumiejętne rozeznanie się w prawidłach i regułach prowadzi do poczucia zażenowania i pogardy wśród tych, którzy

¹⁸⁸ P. Bourdieu, *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądzienia*, tłum. P. Biłos, Warszawa 2005, s. 16.

posiadają „dobry smak”. Próba dostosowania się do reguł i zasad niejednokrotnie przynieść może katastrofalne skutki.

Dawicki w swym performansie bawi się konwencjami, wyśmiewa wykwinność bankietowych przekąsek. *Przyczynek do anatomii złego smaku* jest jednocześnie celebracją złego smaku, kuchennym anarchizmem, który łamie wszelkie podziały i przyzwyczajenia. W tym przypadku obiektem krytyki stają się abstrakcyjne i odgórnie ustalone reguły dobrego smaku oraz publiczność, która zwykła je bezrefleksyjnie przyjmować i im podlegać, zarówno w kwestii preferencji kulinarnych, jak i artystycznych. Bromley wspominał, że przygotowując przekąski, inspirował się tekstami Paula Rozina oraz Carolyn Korsmeyer dotyczącymi reakcji obrzydzenia¹⁸⁹. Antropolog zwracał uwagę na fakt, że odbiorcy spełnili jego oczekiwania i zamiast podążać za biologicznymi sygnałami, które wskazywały na to, żeby nie konsumować podanych potraw, zaczęli je spożywać:

Zamiast podążyć za biologicznymi sygnałami, by odrzucić niesmaczne jedzenie, publiczność zaczęła celebrować naruszenie swojej chemicznej ochrony (*chemical safeguard*). Kultura przebiła fizjologię, gdy wykształcona publiczność celebrowała naruszenie ich ciał oraz wspólne zejście w kierunku granicy pomiędzy ich kulturową i zwierzęcą naturą¹⁹⁰.

W performansie powraca również pytanie o to, w jaki sposób uczymy się smaku. Co powoduje, że pewne połączenia smakowe okazują się niemalże nie do przyjęcia? Jak wspominałam, oferowane przez Dawickiego przekąski były całkowicie jadalne. Zawierały jednak połączenia smakowe, do których publiczność nie była przyzwyczajona. W toku wychowania uczymy się smaku, przyzwyczajamy się do pewnych połączeń smakowych, w związku z czym kontakt z zupełnie odmienną kulturowo kuchnią bywa szokujący. Jak sugerował Bromley, w ramach działania artystycznego odbiorcy przesunęli swoje granice jadalności, eksperymentując z dziwnymi, a nawet nieprzyjemnymi smakami. Podobnie jak w działaniach Karoliny Żyniewicz czy Karoliny Brzuzan, w tym przypadku kontekst sztuki również otwierał na kontakt ze smakami i potrawami, które nie zostałyby prawdopodobnie skosztowane w innych okolicznościach.

Programowo niesmaczne potrawy Dawickiego wpisują się w awangardowe działania artystyczne, które także celowo wywoływały „niesmak” na poziomie artystycznym.

¹⁸⁹ Niepublikowana rozprawa doktorska: R. Bromley, *Art In the Mouth. A Critical Evaluation of Chemical Senses in Contemporary Art*, Oxford 2016, <http://ryanbromley.com/wp-content/uploads/2017/11/Thesis-Submission-Ryan-Bromley-final.pdf> [data dostępu: 29.04.2018].

¹⁹⁰ *Ibidem*, s. 27.

Tytułowa „anatomia” ma charakter podwójnego badania – możemy tu mówić o „anatomii złych smaków”, w której podwójne znaczenie tytułowego smaku staje się przedmiotem złożonej gry. W działaniach Dawickiego istotny jest element komiczny związany z przełamywaniem konwencji, reguł i schematów. Jednak pomimo pewnej dawki komizmu, praca ta posiada istotny wydźwięk dotyczący społecznego i artystycznego wytwarzania reguł. Artysta jako *trickster* pozwala sobie na funkcjonowanie poza nimi, na drażnienie i wykpiwanie oczekiwań odbiorców. W przypadku *Przyczynku...* oczekiwania odbiorców zostają zawiedzione w wyjątkowo wyraźny sposób. Zamiast przyjemnej i smacznej przekąski otrzymują estetyczne, lecz niemalże niezjadliwe połączenie. W kontekście całości twórczości artysty można również odczytywać *Przyczynęk...* jako rodzaj metawypowiedzi na temat samej sztuki, w której niejednokrotnie obietnica zmysłowej przyjemności jest rodzajem pułapki wciągającej widza w obszar doświadczeń granicznych i/lub transgresyjnych.

W centrum twórczości Anny Królikiewicz znajduje się zagadnienie doświadczenia zmysłowego. Artystka w sposób szczególnie zainteresowana jest zjawiskiem smaku oraz tym, w jaki sposób jedzenie może stać się sposobem komunikowania treści. Królikiewicz widzi możliwości narracyjne w doznaniach i doświadczeniach, które nie są postrzegane jako posiadające potencjał do generowania opowieści. Artystka poszukuje historii zapisanych na talerzu czy też unoszących się w powietrzu, uwalnianych pod wpływem smaków i zapachów. W jej realizacjach, koncentrujących się na doznaniu smaku, w przeciwieństwie do działalności *stricto* kulinarnej, smak nigdy nie jest autoteliczny. Smak interesuje ją nie ze względu na niego samego, lecz ze względu na to, w jaki sposób może stać się medium do przekazywania treści.

Dla Królikiewicz jedzenie jest rodzajem tekstu, z którego można wyczytać historie, tożsamości i emocje. Zaskakujący może wydawać się fakt, że o ile wielu artystów podejmuje w swej twórczości tematykę związaną z jedzeniem, o tyle niewielu z nich interesuje się samym smakiem. W wielu działaniach artystycznych jedzenie jest traktowane jako medium. Można stwierdzić, że Królikiewicz idzie jednak o krok dalej, czyniąc nie tylko samo jedzenie, ale także smak medium swojej sztuki. Skupienie się na smaku posiada istotne konsekwencje artystyczne: jej prace są efemeryczne, nie jest możliwe ich zachowywanie, artystka rezygnuje z tworzenia obiektów na rzecz generowania doświadczeń. W przypadku jej działań jedynym sposobem, aby ich doświadczyć, jest obecność – w danym miejscu i danym czasie. W innym przypadku pozostają jedynie „resztki” – dokumentacja, fotografie,

opowieści. Takie podejście generuje oczywiście wspomniane już problemy badawcze, gdy badacz pozostawiony wobec „resztek” zmuszony jest na ich podstawie opisywać, i tak trudne do zwerbalizowania, doświadczenie zmysłowe.

W wielu realizacjach Królikiewicz widoczny jest jej związek z tradycją malarską. Symptomatyczne jest jedno ze zdjęć artystki, na którym widać szufladę, w której narzędzia malarskie przemieszane są z durszlakami, chochlami. Położone obok siebie wyglądają naturalnie, tworząc jedną całość. Zdjęcie to pokazuje, że w istocie działanie Królikiewicz opiera się na innym myśleniu o narzędziach, pozostając jednak zakorzenione w pewnej tradycji. Owo zakorzenienie jest dostrzegalne w szczególności w tych jej realizacjach, które są reinterpretacją tradycyjnego motywu martwej natury.

Flesh Flavour Frost (2011), czyli lody o smaku ludzkiego ciała, to pierwsza praca artystki, w której kluczowe było doświadczenie smaku. Bez wątplenia dzieła sztuki, które przeznaczone są do zjedzenia, nie mieszczą się w rozumieniu kantowskiej estetyki opartej na zdystansowaniu wobec obiektu sztuki. Dzieła, których istotnym elementem jest ich spożycie, otwierają wobec estetyki nową problematykę dotyczącą percypowania sztuki, wykraczającą daleko poza jej wrokocentryzm. Zaburzają one, wydawałoby się nieusuwalną, barierę pomiędzy podmiotem i przedmiotem. W tego typu działaniach „dzieło sztuki” zostaje wchłonięte przez podmiot, stając się jego częścią. Nie może być mowy o jakimkolwiek zdystansowaniu – doświadczenie dzieła sztuki staje się doświadczeniem cielesnym, co więcej – dzieło i ciało stają się jednością. Zespolone z ciałem dzieło wnika w jego trzewia, przechodzi przez przełyk, aż zostanie wydalone.

Prace Królikiewicz oparte są więc na skrajnej bliskości pomiędzy ciałem podmiotu i „ciałem” sztuki. Wejście w kontakt z jej pracami niejednokrotnie oznacza pozwolenie na to, aby nasze ciało stało się ich nośnikiem. Pełnia doświadczenia tej twórczości wymaga bowiem takiego bezpośredniego kontaktu. W związku z tym, że smak jest tutaj kluczowym komponentem doświadczenia estetycznego, nie można percypować prac artystki, jedynie je oglądając lub dotykając. Jednocześnie realizacje Królikiewicz wywołują w odbiorcach rodzaj niepokoju, ponieważ proponuje ona smaki nietypowe oraz nie zawsze przyjemne. Tworzone przez nią smaki wykraczają poza to, co znajome i oswojone. W związku z tym wpisują się one we wspomniane już opisywane przez Claude’a Fischlera zjawisko neofobii, lęku przed nieznanym pokarmem, konsumowaniem pokarmu z nieznanego źródła.

Flesh Flavour Frost to lody, których smak miał nasuwać skojarzenia z ludzkim ciałem. Działanie Królikiewicz uwidacznia jej podwójne zainteresowanie cielesnością i smakiem – z jednej strony wszak smak jest doświadczeniem cielesnym, z drugiej strony natomiast, o czym czasem zapominamy, nasze ciało także jest źródłem doznań smakowych. Ciało jest więc nie tylko receptorem smaku, ale także samo posiada smak. Poznanie go wymaga wejścia w szczególnie intymną relację. W trakcie życia smakujemy ciała, zarówno naszego, jak i innych. Za zmysł szczególnie kojarzony z bliskością uznawany jest dotyk, jednak smak wymaga jeszcze większej intymności. O ile zdarza się nam dotykać obcych, o tyle kontakt z wydzielinami ciała obcego wywołuje silne obrzydzenie. Królikiewicz opowiada więc o bliskości opartej na smaku.

Jednym z aspektów, w jaki obcujemy z własnym ciałem, jest jego smakowanie – spływające po policzkach łzy dostają się do ust, podobnie jak spływający pot. Pierwszym odruchem po skaleczeniu się jest polizanie lub ssanie rany, z czym wiąże się poczucie charakterystycznego, metalicznego smaku w ustach. Smakowanie własnego ciała dokonuje się również poprzez praktyki autokanibalistyczne, postrzegane niejednokrotnie jako obrzydliwe – obgryzanie skórek wokół paznokci, zjadanie strupów.

Poprzez smak odbieramy także ciało drugiego człowieka. Pierwsza bliskość z matką, poczucie bezpieczeństwa, związane są ze ssaniem piersi. Pierwszy pocałunek, dotknięcie językiem skóry drugiego człowieka, smak potu, spermy. W doświadczeniu bliskości ważną rolę odgrywają więc różne zmysły, także smak i zapach, na których koncentruje się artystka. Arystoteles wskazywał na bliskość pomiędzy zmysłem smaku i dotyku, wszak oba wymagają bezpośredniego kontaktu pomiędzy podmiotem i przedmiotem.

Erotyzm, smak i jedzenie są ze sobą silnie powiązane. *Flesh Flavour Frost* jest opowieścią o kanibalistycznej bliskości. Królikiewicz balansuje więc na granicy tabu kulinarnego, oferując nie tylko naskórkowe zetknięcie z drugim ciałem, lecz wchłonięcie go do wnętrza. Stworzone przez nią lody w przewrotny sposób naśladują skład ludzkiego ciała. Jak pisała artystka, skład lodów zawiera:

ponad połowę wody, 20% białka, 10% tłuszczu, węglowodany, minerały. Użyłam japońskiego jedwabnego tofu, mleka migdałowego, wędzonej soli, soku z brzozy i czarnych trufli, ze względu na ich biologiczny, bliski deszczu zapach. Składnikiem najsilniej zbliżającym się do bogactwa i ciepła aromatu oddychającej, czystej skóry jest kmin rzymski – kumin. Wnosi do lodów zapach słońca

z krajów, w których jest uprawiany, słodczy potu, rozoraną ziemię, zapach opalonego na plaży ramienia¹⁹¹.

Lody są pokarmem, który sam w sobie nasuwa szereg skojarzeń. Podobnie jak opisywana już wata cukrowa łączą się z lekkością, dzieciństwem, latem i beztroską. Wszystkie te przyjemne skojarzenia są tutaj skonfrontowane z niepokojem związanym z naruszeniem tabu kulinarnego oraz tematyką nieobecności i utraty. Powiązanie z letnią atmosferą widoczne jest w tym, że smak lodów miał kojarzyć się ze smakiem skóry rozpalonej letnim słońcem. Same lody nie były słodkie, jak jednak wspominała artystka, jedynie dwie osoby nie były w stanie ich zjeść¹⁹². Co interesujące, reakcja repulsji nastąpiła dopiero po tym, gdy poznały ich skład oraz uświadomiły sobie, czego smak mają naśladować. Królikiewicz zadaje pytanie o to, w jaki sposób smakuje ciało. Jest to wszak smak, który wszyscy znamy, a nie potrafimy go opisać. Tym samym podejmuje refleksję nad doświadczeniami, które związane są ze smakiem, a jednak nie są jako takie postrzegane. To pytanie o to, w jaki sposób wchodzimy w kontakt z otaczającą nas rzeczywistością za pomocą zmysłu smaku. W dorosłym życiu rzadko zwracamy uwagę na jego epistemologiczny wymiar, jednak w okresie dzieciństwa jest to zmysł, za pomocą którego badane jest otoczenie. Dziecko wkłada do ust i liże niemalże wszystko, co znajduje się w zasięgu jego rąk, w ten sposób wchodząc w kontakt ze światem i poznając go. Lizanie i ssanie jest także źródłem przyjemności. Dziecięca tendencja do koncentrowaniu uwagi na okolicach ust była utożsamiana przez Freuda z przyjemnością oralną. Zdaniem psychoanalityka jedną z pierwszych faz rozwoju dziecka jest faza oralna, a głównym obszarem dostarczającym przyjemnych bodźców są usta. Jest to między innymi przyjemność związana ze ssaniem piersi matki¹⁹³.

Królikiewicz traktuje zmysł smaku jako coś więcej niż tylko źródło przyjemności. Kontakt z wytworzonymi przez nią lodami w założeniu ma otwierać w wyobraźni spożywającego szereg skojarzeń i wspomnień związanych z bliskością drugiego ciała. Smak staje się sposobem, za pomocą którego można wyrażać i opowiadać o emocjach – w tym przypadku przede wszystkim o tęsknocie.

¹⁹¹ A. Królikiewicz, *O lodach: subiektywna historia chłodzenia ciała*, <http://purohotel.pl/pl/puro-mag/city/puro-mood-for-food-zimny-dran-o-lodach-subiektywna-historia-chlodzenia-ciala> [data dostępu: 05.02.2018]

¹⁹² Wywiad z artystką przeprowadzony dnia 03.02.2018. Nagranie w archiwum autorki.

¹⁹³ Z. Freud, *Wstęp do psychoanalizy*, tłum. S. Kempnerówna, W. Zaniewicki, Warszawa 1982, s. 327.

W pracy tej znajduje oddźwięk zainteresowanie artystki zagadnieniem nieobecności. Stworzony przez nią smak był bowiem odpowiedzią na nieobecność, utratę. Zamiast ciała realnego jest więc ciało wyimaginowane, ulotne i niemożliwe do uchwycenia. Przywoływane poprzez smak i zapach, więc jednocześnie w pewnym stopniu materialne i nieuchwytnie. *Flesh Flavour Frost* to praca oparta w pewnym stopniu na kontrastach, gdyż wrażenie cielesności budowane jest na podstawie składników jedynie roślinnych. Kolejnym kontrastem jest skojarzenie ciała i ciepła, tutaj zastąpione chłodem. Ponownie mamy do czynienia z grą dotyczącą słodkości i słodocy, które okazują się nie być słodkie, stając się tym samym źródłem doświadczeń niepokojących, a nawet nieprzyjemnych. Lody, traktowane jako jedne z bardziej znanych przykładów tzw. *comfort food*, kojarzą się przede wszystkim z przyjemnością. Można tutaj przywołać także wspomniane przez Meadow i Weiss zastępowanie pustki emocjonalnej przez jedzenie. Wydaje się, że w przypadku *Flesh...* ten aspekt substytucji jest dodatkowo podkreślony poprzez kompozycję smakową. Praca Królikiewicz jest więc także wypowiedzią o jedzeniu, które zastępuje bliskość.

W trakcie wystawy *Gastronomki* w Domu Norymberskim w Krakowie artystka zaproponowała *Lody o smaku łez* (2017), które były możliwe do zakupienia w trakcie trwania ekspozycji w pobliskiej kawiarni. Królikiewicz odwołała się do faktu, że w zależności od bodźca, który wywołuje łzy, mają one odmienny skład chemiczny. W opisie pracy odwoływała się do trzech rodzajów łez: (1) tych nieustannie obecnych w naszym oku, (2) powodowanych przez czynniki drażniące oraz (3) przez emocje. Królikiewicz nawiązuje także do podwójnego rozumienia gorzkości – jako gorzkiego smaku oraz uczucia smutku, żalu, rozczarowania.

Reakcje na słono-gorzki smak lodów były różne: niektórzy zjadali je z przyjemnością, natomiast inni z trudem lub też nie byli w stanie zjeść ich w całości. Artystka budowała za pomocą smaku pewną narrację, gdyż najpierw odczuć można było sól (niczym we łzach), a dopiero później gorzkość. Ta ostatnia jest złożonym i specyficznym uczuciem, zawiera w sobie element rozczarowania, niespełnionych oczekiwań. Gorzki smak jest często odbierany jako nieprzyjemny, a na poziomie fizjologicznym powiązany jest z reakcją wstrętu, gdyż może sygnalizować obecność trucizny. Na powiązanie to wskazywał Paul Rozin, zaznaczając, że „gorzki smak jest prawdopodobnie pierwowzorem dla

wywoływania reakcji wstrętu”¹⁹⁴. Gorycz sygnalizuje niebezpieczeństwo, a niechęć wobec gorzkiego smaku ma wymiar niemalże uniwersalny. David Sutton zauważał również, że w wielu społeczeństwach i rytuałach spożywanie gorzkich pokarmów jest odwzorowaniem gorzkiego doświadczenia. Autor wskazywał w tym kontekście na gorzkie zioła spożywane w trakcie Paschy¹⁹⁵. Podobnie w działaniu Królikiewicz – smak zostaje bezpośrednio powiązany z emocją. Fakt, że wystawa *Gastronomki* była powiązana z tzw. „czarnym protestem” dodaje stworzonemu przez artystkę smakowi dodatkowego wymiaru: gorycz proponowanych lodów może być wyrazem rozczarowania sytuacją kobiet w Polsce. Ponownie Królikiewicz wykracza poza skojarzenia związane ze słodyczą i infantylnością w kierunku tego, co nieprzyjemne i „ciężkostrawne”. Smak staje się w tym przypadku sposobem komunikowania smutku oraz rozgoryczenia.

Wiele z prac Królikiewicz ma charakter działań *site-specific*, są one zakorzenione w historii i tożsamości danego miejsca. Artystka stara się rekonstruować pamięć przestrzeni za pomocą doświadczenia zmysłowego. W pewien sposób uobecnia „nieobecne” ciała poprzez doznania zmysłowe, których one doznawały. Przeszłość danego miejsca zostaje przywołana za pomocą smaków i zapachów. Artystkę interesuje, jak za pomocą zmysłów smaku i węchu ewokowane są wspomnienia. Przestrzeń zawsze odbierana jest z perspektywy ciała, które się w niej znajduje. W związku z tym doświadczenie i wspomnienia związane z danym miejscem to nie tylko jego wygląd, ale także temperatura czy zapach. Miejsca posiadają także swoje charakterystyczne smaki, co powraca niejednokrotnie w narracjach dotyczących powiązania smaku i miasta. Wspomnienia dotyczące danego miejsca dotyczą bowiem niejednokrotnie charakterystycznych dla niego smaków, co było przykładowo widoczne w skojarzeniach pojawiających się w pracy *Słodki, gorzki, kwaśny* Podlaskiej.

Królikiewicz niejednokrotnie koncentruje się na miejscach opuszczonych, aranżując je w ten sposób, że mamy wrażenie, iż przed chwilą jeszcze były zamieszkałe, jakby dopiero co zostały opuszczone. Idea *site-specific* wynika z przekonania o powiązaniu sztuki i miejsca, wykracza tym samym poza modernistyczne przekonanie o uniwersalizmie dzieła sztuki, które może znaleźć się w dowolnej przestrzeni, zachowując swe znaczenie. Dzieło modernistyczne w każdym miejscu na świecie wyraża i opowiada o tym samym, a jego

¹⁹⁴ P. Rozin, J. Haidt, C. McCauley, S. Imada, *Disgust. Preadaptation and the Cultural Evolution of a Food-Based Emotion*, [w:] *Food Preferences and Taste. Continuity and Change*, red. H. Macbeth, New York, Oxford 2006, s. 66.

¹⁹⁵ D. Sutton, *Food and the Senses*, „Annual Review of Anthropology” 2010, vol. 39, s. 216.

odmienne interpretacje wynikają raczej z odmiennych predyspozycji odbiorców. Modernistyczna w swej istocie jest także koncepcja *white cube* 'a – przestrzeni pozbawionej jakichkolwiek bodźców, które mogłyby zakłócać czysto intelektualny odbiór dzieł. *White cube* jest wzrokocentryczną przestrzenią intelektu i dystansu, w której ciało i jego doznania jedynie zakłócają odbiór sztuki. Jest także miejscem pozbawionym tożsamości i historii, które mogłyby rzutować na dzieła. Dla Królikiewicz jednak wręcz przeciwnie, aspekty te współkonstruuja prace, a nawet są ich podstawą. Dlatego też zamiast *white cube* 'a wybiera miejsce z określoną tożsamością i przeszłością.

Było tak przykładowo w pracy *Drogeria* (2012), która została zrealizowana w trakcie festiwalu Streetwaves w Gdańsku [il. 35]. Prace artystki zostały stworzone do nieczynnej drogerii, a właściwie sklepu z artykułami kolonialnymi przy ulicy Biskupiej. Artystka stworzyła apetycznie wyglądające wypieki – babeczki i muffiny, jednak aby uzyskać odpowiedni efekt smakowo-zapachowy, dodawała do wypieków aromaty paczuli i lawendy. Wypieki kusily pięknymi kolorami, odcieniami fioletoów i rózu, jednak ich intensywny smak wykraczał poza przyzwyczajenia odbiorców. Za pomocą smaku artystka przywoływała pamięć danego miejsca. Juhani Pallasmaa w swej książce *Oczy skóry* wskazywał na multisensoryczny aspekt doświadczenia architektury i przestrzeni¹⁹⁶. Krytykował wzrokocentryczne podejście redukujące architekturę do jej aspektów wizualnych i przestrzennych. Zauważał, że „najbardziej uporczywym wspomnieniem każdej przestrzeni często jest jej zapach”¹⁹⁷. W przypadku *Drogerii* miejsce ekspozycji kojarzyło się ze specyficzną, mydlaną wonią, jednak istotne jest również to, że artystka zdecydowała się zaangażować w opowieść o pamięci miejsca również smak.

Królikiewicz pozwala, aby wspomnienie o danym miejscu stało się niejako częścią samych odbiorców, którzy wchłaniają je do swojego wnętrza. Stara się przełożyć dane doświadczenie, wspomnienie na inny zmysł, zadając pytanie o to, jak „smakowałoby” dane miejsce. Dokonuje więc pewnej translacji, tłumacząc wspomnienie zapachu na doznanie smakowe. Wspomnienie danego miejsca zostaje więc wyrażone i przywołane w zaskakujący sposób, nie za pomocą słów i obrazów, jak moglibyśmy się tego spodziewać. Smak staje się medium, poprzez które można opowiedzieć o własnych wspomnieniach i dzielić się nimi z innymi. Za pomocą smaku artystka mówi: „pamiętam, że była tutaj kiedyś drogeria, po wejściu do niej uderzał zapach lawendowych mydełek i przeszywająca woń paczuli”. Co

¹⁹⁶ Zob. J. Pallasmaa, *The Eyes of the Skin. Architecture and Senses*, Chichester 2005.

¹⁹⁷ *Ibidem*, s. 54.

jednak szczególnie istotne, wspomnienie to nie jest całkowicie jednostkowe i indywidualne, lecz ma charakter wspólnotowy, jest wspólne dla wszystkich osób, które odwiedzały niegdyś to miejsce. Fioletowe, niebieskie i różowe babeczki na pierwszy rzut oka kojarzyły się bardziej z obiektami drogeryjnymi niż spożywczymi. I chociaż jednocześnie zachęcają do skosztowania, okazywało się, że dla niektórych próbujących okazywały się niezjadliwe¹⁹⁸.

Kluczowym aspektem wydaje się zwrócenie uwagi na fakt, że smak dla Królikiewicz jest komunikatem, który można odczytać. Tym samym sytuuje się ona w opozycji wobec pewnej tradycji filozoficznej i estetycznej, zgodnie z którą jedzenie i sztuka muszą zostać oddzielone, gdyż to pierwsze nie może wyrażać niczego poza samym sobą. Jak zauważała Korsmeyer, jedzenie było kiedyś przeciwstawiane „reprezentacji”, która w swym założeniu odnosi do czegoś, co znajduje się poza nią:

Wielu filozofów, w tym Tefler i Scruton, zgadzało się z tym, że jedzenie nie reprezentuje nic poza sobą, a przez to zawodzi w jednym z podstawowych zdań sztuki – aby dostarczyć zrozumienia i wglądu dotyczących życia i świata¹⁹⁹.

Zupełnie odmienne podejście prezentuje przykładowo Deborah Lupton, nazywając jedzenie medium symbolicznym *par excellence*²⁰⁰. Argumentując, wskazywała na opisywane już w niniejszej rozprawie związki jedzenia z tożsamością, jego potencjał do wyznaczania granic – klasowych, regionalnych, religijnych, płciowych. Zwraca także uwagę na to, że jedzenie wpisuje się w binarne kategorie: zły/dobry, zdrowy/niezdrowy, męski/kobiecy, silny/słaby, żywy/martwy, grzech/cnota, swój/obcy. Również Korsmeyer wskazywała na różnorodne obszary, w których jedzenie jest reprezentacją oraz sposoby, na jakie może przekazywać znaczenia. Punktem wyjścia dla autorki były najprostsze przykłady, kiedy to jedzenie naśladuje swym kształtem przedmioty, postacie czy zwierzęta²⁰¹. Jest to oczywiście tylko jeden z poziomów, w których jedzenie komunikuje. Innym jest opisywany przez Korsmeyer „ekspresyjny” wymiar pożywienia oraz jego znaczenie z perspektywy rytuału lub ceremonii. Filozofka wydaje się koncentrować na samych produktach

¹⁹⁸ Wywiad z artystką przeprowadzony dnia 03.02.2018, nagranie w archiwum autorki.

¹⁹⁹ C. Korsmeyer, *Making Sense...*, op. cit., s. 118.

²⁰⁰ D. Lupton, *Food and Emotion*, [w:] *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*, red. C. Korsmeyer, Oxford 2007, s. 317.

²⁰¹ Zob. C. Korsmeyer, *Making Sense...*, op. cit., s. 118.

spożywczych i związanych z nimi historiach, symbolice czy znaczeniach. Sądę jednak, że jeszcze innym istotnym wymiarem jest sam smak i to, w jaki sposób może wyrażać treści. Przenikające się oraz następujące po sobie doznania smakowe mogą bowiem mieć charakter pewnej narracji, co wykorzystywane jest przez najbardziej utalentowanych szefów kuchni oraz artystów eksperymentujących ze smakiem.

Przykładowo we wspomnianych *Lodach o smaku lez* Królikiewicz łączy i przeplata ze sobą smaki – sól i gorycz, a nawet elementy słodczy, aby opowiedzieć o smutku i rozczarowaniu. Smak lodów komunikuje w tym przypadku pewne emocje, które mieszają się ze sobą i przenikają. Niejednoznaczność proponowanego smaku odzwierciedla sytuację, w której we wnętrzu kotłują się różne, czasem sprzeczne uczucia. Ponownie można odwołać to do kontekstu ekspozycji i „czarnego protestu” – w takiej perspektywie gorycz lodów jest odpowiedzią na marginalizowanie głosu kobiet w debacie publicznej.

Oczywiście sam produkt spożywczy jest tutaj znaczący – lody i skojarzenia, jakie wywołują – ponieważ podobnie jak w przypadku *Flesh Flavour Frost* istotny był tu aspekt kontrastu pomiędzy niemalże dziecięcą przyjemnością a niepokojącym doznaniem smakowym. Jednak to nie w samych lodach jako formie tkwi znaczenie, lecz właśnie w ich smaku. Ponownie artystka wykorzystuje sensualny „zgrzyt” pomiędzy wyobrazeniami dotyczącymi *comfort food* a doznawanym smakiem. Podobnie w przypadku opisywanej *Drogerii* – pamięć miejsca komunikowana jest za pomocą smaku, a nie samej formy produktu spożywczego. Artystka nie dąży nigdy do tego, aby smak był po prostu przyjemny, aby tworzone przez nią obiekty były „smaczne”. To właśnie ich „niesmaczność” w pewien sposób wytrąca odbiorcę z oczekiwań i gra z jego percepcją. Można się zastanowić, czy z perspektywy estetycznej „niesmaczność” nie jest smakowym odpowiednikiem wizualnej brzydoty. Rezygnacja z piękna w sztuce niejednokrotnie związana była z chęcią potęgowania ekspresji. Podobnie u Królikiewicz wprowadzanie smaków zaskakujących, nietypowych i nie zawsze przyjemnych potęguje ekspresję jej prac oraz zmusza odbiorców do refleksji.

Nieprzyjemne smaki i zapachy można więc rozpatrywać jako pewien ekwiwalent brzydoty, a ich wykorzystanie w twórczości artystycznej posiada istotny wymiar ekspresyjny. Bezpośredniość doznań zapachowych i smakowych powoduje, że sztuka ta jest przeżywana niemalże całym ciałem. Nieprzyjemność jedzenia nie kończy się jedynie na

języku, może także być kontynuowana poprzez przykładowo pieczenie w przetyku czy uczucie ciężkości.

Królikiewicz w przypadku smaków nie zmierza jednak w kierunku obrzydzenia – istotniejszy jest dla niej aspekt zaskoczenia, konfrontacji ze smakiem dziwnym, nowym, znaczącym. W przypadku *Drogerii* służy on uobeczeniu nieco zapomnianej przeszłości i ponownemu zakorzenieniu jej w ciele. Osoby, które pamiętały to miejsce, mogły za pomocą smaku oraz zapachu przywołać wspomnienia z nim związane, cofnąć się do przeszłości. Natomiast, ci którzy nie byli w nim wcześniej, mogli wytworzyć nowe wspomnienie, w której przestrzeń ta zostaje skojarzona z zapachem (a nawet smakiem) lawendy, mydła i paczuli. Prace Królikiewicz są więc także wypowiedziami o przestrzeni miejskiej, o jej najbardziej ucieleśnionych i jednocześnie nieuchwytnych aspektach – o doznaniach zmysłowych, które tworzą niewidzialną tkankę miasta.

Deborah Lupton, opisując emocjonalny wymiar jedzenia, zwracała uwagę, że „ludzka relacja z pokarmem i jego spożywaniem jest przedmiotem najsilniejszych emocji doświadczanych w jakimkolwiek kontekście”²⁰². Dotyczy to zarówno obrzydzenia, jak i przyjemności. Silne reakcje cielesne i emocjonalne czynią pożywienie szczególnie interesującym medium. Jedzenie jako czynność i jako obiekt jest zdaniem Lupton szczególnie intensywnym źródłem emocjonalnych przeżyć splecionym z ucieleśnionymi doznaniem oraz kluczowym dla jednostkowej tożsamości i poczucia odrębności.

Inną pracą Królikiewicz silnie angażującą zmysły był *Stół* (2012), który powstał w ramach festiwalu *Narracje* [il. 36]. Artystka odwoływała się nim do zakorzenionej w tradycji ikonografii martwej natury. Zaaranżowany w otwartej przestrzeni miejskiego placu stół wyglądał niczym wyjęty z XVII-wiecznej holenderskiej martwej natury: przeładowany rybami, kieliszkami z winem i nieodłączną obraną cytryną. Stół nasuwa automatyczne skojarzenia ze wspólnotą, ze współprzebywaniem. Jednak w przypadku tej realizacji, artystka sytuowała odbiorców w obliczu resztek i pozostałości. Uczta już się odbyła i nie zostaliśmy na nią zaproszeni. Widoczny chaos i nieporządek, przewrócone krzesła potęgowały wrażenie, że miejsce zostało opuszczone w pośpiechu, jakby w popłochu. Spóźnionym pozostała jedynie próba rekonstrukcji na podstawie resztek, podobnie jak w przypadku działań Daniela Spoerriego. Jednocześnie pojawiają się pytania dotyczące tego, kto zasiadał przy tym stole, kim są ci, którzy odeszli.

²⁰² D. Lupton, *Food and Emotion...*, op. cit., s. 321.

Prace Królikiewicz są niejednokrotnie wypowiedziami o pustce i przemijaniu. Tematy te są silnie związane z jedzeniem, co odnajduje swój wyraz chociażby w ikonografii wanitatywnej. W przedstawieniach o takiej symbolice pojawiały się przede wszystkim, obok czaszek, klepsydry czy zegara, elementy, które miały wskazywać na ulotność – motyle, bańki, kwiaty i produkty spożywcze. Jedzenie w martwej naturze mogło wyrażać przemijalność, a jego nadmiar był jednym z aspektów potępienia zbytniego skoncentrowania na przyjemnościach zmysłowych.

Piotr Witt wskazywał na znaczenie wykorzystania przedstawień żywności w dziełach o charakterze wanitatywnym, podkreślając dwuznaczność tego typu obrazów – z jednej strony zwracających uwagę na urodę i powab przedmiotów, z drugiej zaznaczających ich znikomość:

obraz nabral wyrafinowanego posmaku: pokazywał marność rzeczy, ale i ich urodę. Widok kompozycji z wiktuałami nie odbierał apetytu biesiadnikowi za suto zastawionym stołem, a i malarz unikał podejrzeń o nakłanianie do grzechu obżarstwa, gdyż działał w dobrej intencji²⁰³.

Przedstawienia tego typu miały charakter moralizatorski, a ukazanie suto zastawionych stołów nie służyło jedynie rozkoszowaniu się ich widokiem. Umieszczane pomiędzy wiktuałami zegary, przewrócone patery sygnalizowały znikomość i przemijalność zmysłowych przyjemności. Patrząc na obrazy, przykładowo na prace Abrahama van Beyerna, można odnieść wrażenie, że osoby, które zasiadały przy stole, odeszły tylko na chwilę, ponieważ potrawy są jeszcze świeże. Jednocześnie panujący na stole nieład sugeruje, że osoby te uciekły w popłochu, nagle, bo jakże inaczej wytłumaczyć pozostawienie za sobą całego ukazanego w przedstawieniu bogactwa. W takim rozumieniu praca Królikiewicz jest podobna do malarstwa Beyerna: w obu przypadkach namacalna, natarczywa materialność wiktuałów silnie kontrastuje z nieobecnością biesiadników. W obliczu *Stolu* odbiorca odczuwa rozczarowanie i niedookreślony smutek.

Szczególnie interesujące jest widoczne w wanitatywnej martwej naturze powiązanie pomiędzy ciałem i jedzeniem. W związku z tym, że jedzenie „buduje” ciało, obserwacja rozkładu żywności staje się pretekstem do podjęcia refleksji o ludzkiej kondycji. Powiązanie

²⁰³ P. Witt, *Metafizyka martwej natury*, „Sztuka” 1975, nr 2, s. 51.

to może więc być związane z dwoma wyobrażeniami: z jednej strony konieczność jedzenia przypomina o cielesności, a tym samym śmiertelności człowieka, z drugiej jedzenie niemalże zawsze związane jest ze śmiercią. Aby coś stało się jedzeniem, musi bowiem zostać uśmiercone (w rzadkich przypadkach dzieje się to w samym akcie jedzenia). Aspekt ten szczególnie widoczny jest w przypadku *Stolu* i kontrastu pomiędzy stosem martwych ryb, które były elementem uczty, a żywymi rybami zamkniętymi w szklanej kuli. Ryby w kuli nie były pokarmem – z jednej strony dlatego, że były żywe, a z drugiej dlatego, że złote rybki nie są postrzegane jako potencjalne pożywienie, a jedynie jako dekoracja.

Ryby były szczególnie popularnym elementem martwej natury w XVI i XVII wieku. *Stół* Królikiewicz może nasuwać skojarzenia z obrazami Joachima Beuckelaera ukazującymi stragany pełne ryb, jak przykładowo *Targ rybny* (1570) czy też jeden z obrazów z jego cyklu dotyczącego czterech żywiołów (*Cztery żywioły: woda*, 1569) lub z *Targiem rybnym* Fransa Snydersa (1620). We wszystkich wymienionych przykładach malarze doskonale ukazali śliskość i połyskujące łuski ryb – jednocześnie w ich otwartych paszczach i szklistych oczach tkwiło coś niepokojącego. Niektóre z nich wyglądają tak, jakby były jeszcze żywe, a wyrwane z wody próbują chwytać powietrze. Podobieństwo do *Stolu* tkwi tutaj przede wszystkim w warstwie wizualnej, a nie ideowej. Zarówno we wspomnianych dziełach malarskich, jak i współczesnej instalacji pojawia się niesamowita obfitość i nadmiar. W obrazie Snydersa mężczyzna stojący obok wysypuje ryby z miski, nie zwracając uwagi na to, że wypadają z kosza. Podobnie w przypadku *Stolu* ryby ześlizgują się z niego, a część leży na ziemi. Instalacja Królikiewicz ma w sobie barokowy przepych i zmysłowość. Jednak w kontekście obrazów targowych podobieństwo jest przede wszystkim kompozycyjne, gdyż dzieła te pozbawione były wanitatywnej wymowy, obecnej chociażby we wspomnianych martwych naturach van Beyerna, które to w związku z tym wydają się bliższe instalacji artystki.

Tworząc kompozycję, artystka wzorowała się na martwych naturach znajdujących się w zbiorach Muzeum Narodowego w Gdańsku. Odwołując się do XVII wieku, powraca do czasów największej świetności miasta. Obserwowane pozostałości można więc rozumieć jako wspomnienie dawnej wielkości znajdującej swój wyraz w obfitości stołu. Artystka wspomina także, że obecność koloru szafranowego wynika z inspiracji pierwszą polską książką kucharską – *Compendium Ferculorum* Stanisława Czernieckiego z 1682 roku. Według niej najczęściej używaną przyprawą był wówczas szafran.

Stół Królikiewicz wydaje się przypominać także o innej nieobecności: o odchodzących na zawsze smakach niemożliwych do zrekonstruowania. Historycy kuchni starają się odtwarzać przepisy z przeszłości oraz odpowiednie dla nich techniki gotowania. Jednak smak jest, jak już zauważyłam, tak złożonym doznaniem, że nie sposób go zrekonstruować. Wynika to chociażby z wykorzystania produktów, które nawet gdy są pozornie identyczne, to nie smakują w ten sam sposób co dwieście czy czterysta lat temu. Zmieniające się warunki atmosferyczne, inna jakość gleby, nawozy – wszystko to powoduje, że smaki z przeszłości nie są możliwe do odtworzenia. Nie dotyczy to jedynie dalekiej przeszłości – przekonanie o niemożliwości zrekonstruowania pewnych smaków z powodu zmieniającej się jakości produktów powraca przykładowo w nostalgicznych narracjach dotyczących potraw z dzieciństwa. Smak jest przemijający, nie tylko jako doznanie jednostkowe. Przynależy on bowiem do swojej epoki i razem z nią przemija. Być może dlatego nie możemy odnaleźć swojego miejsca przy *Stole*.

W przewrotny sposób jest to także jedna z niewielu realizacji artystki, która nie była przeznaczona do smakowania. Oddziaływała jednak bardzo silnie na inne zmysły: wzrok, węch a nawet słuch, ponieważ instalacji towarzyszyła kompozycja muzyczna. Nieobecność smaku jeszcze silniej podkreślała poczucie wykluczenia, niemożliwości uczestniczenia, bezpośredniego zaangażowania w zaaranżowaną sytuację. Brak doznania smakowego w tym przypadku wskazuje na pewną niedostępność – stół przynależy bowiem do przeszłości, a jej smak jest dla nas niepoznawalny. Rekonstrukcja przeszłości nie będzie więc nigdy pełna, a smaki potraw z przeszłości możemy sobie jedynie wyobrażać. Każda próba ich odtworzenia jest bowiem niedoskonała i niepełna. *Stół* opowiada więc przede wszystkim o różnych wymiarach przemijania – doznań, osób, smaków. W takiej perspektywie nabiera on wyrazu niemalże tragicznego, kierując nasze refleksje w kierunku śmierci i rozkładu. Jednym z głównych elementów bogatego stołu są zgromadzone w ogromnej ilości ciała ryb, których martwe oczy wpatrują się pusto w przestrzeń. Wspomnieć w tym kontekście można ponownie o szklanym akwariu znajdującym się również na stole. Kula jest jednym z najbardziej popularnych symboli wanitatywnych²⁰⁴. W tym przypadku jednak w jej wnętrzu umieszczony zostaje żywy element, jakby przecząc tym samym ostateczności przemijania.

²⁰⁴ Zob. B. Purc-Stępniaak, *Kula jako symbol vanitas*, Gdańsk 2005.

Interesujący jest także aspekt zaprzeczenia zmysłowości, całkowitego wyłączenia zmysłu smaku, pozbawienia doznań. Przygotowana ucztą pozbawiona jest smaku, możemy go sobie jedynie wyobrażać na podstawie tego, co znajdowało się na stole. Domyślamy się, że kwaskowatość cytryny dobrze współgrała z delikatnym mięsem ryby, przegryzanym chlebem i popijanym winem. Przewrotna nieobecność bodźców, które oddziaływałyby na zmysły, była także podstawą pracy *Stany skupienia* (2013). Jednym z jej elementów był zastawiony stół w całości obłany woskiem. Działanie artystki ponownie odnosi się do tradycyjnej martwej natury, w której jedzenie zostaje zredukowane jedynie do aspektu wizualnego. Podobnie jak w przypadku *Stołu* widzimy ucztę, która została przerwana, w tym przypadku zatrzymana. Wątek nieobecności jest tutaj jeszcze silniej podkreślony poprzez nieobecność bodźców węchowych i smakowych. W związku z tym spoglądamy na stół jak na przedmiot z dalekiej przeszłości, którego nie możemy bezpośrednio poczuć. Jednocześnie jest to obiekt, który został zakonserwowany, zamrożony w czasie. Podobnie jak w przypadku tradycyjnej martwej natury, *Stany skupienia* opowiadają o zderzeniu trwałości i przemijalności. Apetyczne owoce z martwych natur zostały „zamrożone” w czasie, nie podlegają przemianom i rozkładowi. Z drugiej strony mamy świadomość, że aby dana cytryna została ukazana w zadowalający sposób, artysta niejednokrotnie podmieniał kolejne rozkładające się owoce. Wątek dotyczący działalności artystycznej, która jest sposobem na przezwycięzenie przemijania, śmierci i rozkładu, niejednokrotnie powraca w narracjach o sztuce. Związek ten jest na tyle widoczny, iż pojawia się przekonanie, że sztuka jest ludzką odpowiedzią na śmierć. Martwa natura (w szczególności wanitatywna), mówiąc o przemijaniu, opowiadała wszak także o trwaniu, nawet jeśli takie znaczenia nie zawsze były pożądane przez artystów²⁰⁵. W przypadku wspomnianych realizacji Królikiewicz zawsze przychodzimy za późno, zawsze jesteśmy spóźnieni. Nie jesteśmy jednak nawet pewni, na co się spóźniliśmy. Pozostają nam jedynie resztki, chłodna herbata lub unoszący się w powietrzu zapach.

Tego typu doświadczenie było szczególnie istotne w pracy *Ile słodysz?* (2013). Wątek nieobecności podkreślony jest przez fakt, że instalacje *site-specific* Królikiewicz znajdują się często w miejscach opuszczonych, zapomnianych, które utraciły swą dawną funkcję. *Ile słodysz?* było eksponowane w XIX-wiecznej opuszczonej willi Bergera w Sopocie. W latach 1945–54 znajdowała się w niej Wyższa Szkoła Sztuk Plastycznych,

²⁰⁵ Jako przykład można tutaj podać martwe natury Cornelisa Gijsbrechtsa, który tematyzował nie tylko przemijalność dóbr doczesnych, ale także samej sztuki.

potem budynek spełniał funkcje mieszkalne. W jednym z pomieszczeń artystka umieściła drewniany stół, na którym znajdowała się misterna, jadalna koronka wykonana z białek i cukru. Otwarte okno i pozostawione na kuchence szklanki z herbatą potęgują wrażenie, że miejsce nie jest opuszczone, a jego mieszkańcy wyszli jedynie na chwilę. Odbiorca mógł poczuć się jak intruz, który wtargnął nieproszony w czyjąś przestrzeń. Interesujący jest fakt, że podobnie jak w przypadku cukrowych rzeźb Zuzanny Janin, cukier zostaje wykorzystany jako element narracji o przemijaniu. Można tutaj przywołać również pracę Barbary Pilch *Klepsydra* (2010), która była eksponowana na wspomnianej już wystawie *Smakolyki*. We wnętrzu delikatnej, ażurowej konstrukcji znajdowała się klepsydra, w której zamiast piasku powoli przesypywał się cukier puder. Klepsydra była opatrzona sentencją „Nie myśl, że czas dany na zawsze, a słodkości na ręki wyciągnięcie”. Jej specyficzna konstrukcja powodowała, że obrócenie jej nie było możliwe, jakby jeszcze silniej podkreślając, że nie mamy kontroli nad upływającym czasem. We wszystkich tych przykładach następuje powiązanie pomiędzy słodyczą, śmiercią i przemijaniem.

Można zadać pytanie, czy w przypadku pracy Królikiewicz słodycz nie jest reakcją na smutek. Czy słodycz jest rodzajem pocieszenia po utracie? Tak jak lody zjadane prosto z kubka po rozstaniu lub czekolada jedzona na poprawienie nastroju. Istnieje silne powiązanie pomiędzy słodyczą i smutkiem, które widoczne było w już opisywanych przykładach. Spożycie cukru pobudza ośrodek przyjemności, wprawiając w dobry nastrój – być może dlatego jest pierwszym pokarmem, o którym człowiek myśli w chwili smutku.

W przypadku *Ile słodysz?* instalacja była przeznaczona do zjedzenia i wypicia. Prace Królikiewicz wymagają partycypacji, uczestnictwa odbiorcy, z drugiej strony jednak odbiorca ma świadomość, że doświadczenie pracy artystki wymaga jej zniszczenia. Nietrwałość jest wpisana w większość realizacji Królikiewicz. Być może *Stół* był więc także wypowiedzią metaartystyczną, o jej własnej twórczości, po której zostają jedynie brudne talerze i niedojedzone resztki. Jednakże zostaje jeszcze coś więcej – wszak resztki są świadectwem, pozostałością po pewnym doświadczeniu.

Kwestia zmysłów smaku i węchu była szczególnie istotna w przypadku realizacji Królikiewicz, które tworzyła we współpracy z teatrami. *Boreasz* (2016) eksponowany w Narodowym Starym Teatrze im. Heleny Modrzejewskiej w Krakowie był projektem opartym na kontrastach – cielesności i ulotności, tym, co materialne i nieuchwytnie. To realizacja jednocześnie duszna i zwiewna, angażująca wszystkie zmysły w opowieść o tym,

co najbardziej podstawowe, a jednocześnie niedostrzegalne – o powietrzu i samym akcie oddychania. Podobnie jak czynność jedzenia, tak oddychanie postrzegane jest jako czysto biologiczna czynność, wykonywana jeszcze bardziej bezrefleksyjnie niż konsumpcja.

Jolanta Brach-Czaina w eseju *Nie ptaki, ale powietrznicy* wskazywała na fakt, że akt oddychania nie jest pozbawiony znaczenia, że jest czymś więcej niż tylko niezbędną czynnością fizjologiczną²⁰⁶. Zarówno jedzenie, jak i oddychanie są działaniami, które łączą nas z otaczającym światem, w ich wyniku to, co zewnętrzne, wnika do wnętrza ciała, krąży w nim, odżywia je. W *Boreaszu* Królikiewicz próbuje stworzyć smak, który kojarzyć się będzie z oddychaniem. Jednym z elementów instalacji były łyżeczki, z których można było skosztować produktów spożywczych w założeniu mających przynosić oczyszczenie dróg oddechowych. Pojawia się tutaj istotny aspekt powiązania jedzenia i medycyny, traktowania pokarmu jako lekarstwa. Obszary te silnie się przenikają, a jedzenie w pewnych warunkach może być równocześnie medykamentem.

Artystka wykorzystała anyż, miętę, fenkuł po to, aby pozwolić odbiorcom na wzięcie głębokiego oddechu, pozwalając równocześnie na głębsze doznanie samego aktu oddychania. Jakby chciała powiedzieć: „ciesz się, że możesz wziąć głęboki oddech”, docień tę najprostszą czynność. Jak zauważała wszak Brach-Czaina, nasze życie określone jest poprzez „wejście w powietrze i wyjście z powietrza²⁰⁷”. Oddychanie wskazuje na nasze powiązanie z otaczającym światem. Podobnie jak jedzenie. Ponownie przywołać można tu somaestetykę Richarda Shustermana, działanie Królikiewicz związane jest bowiem ze zwiększeniem świadomości ciała, nawet w najbardziej elementarnych aspektach jego funkcjonowania.

Artystka zapraszała do poczucia powietrza w różnych formach – poprzez zapach, dotknięcie go, a nawet smakowanie. Bodźce z różnych zmysłów przyczyniały się do podjęcia refleksji nad fundamentalnym dla naszego życia aktem oraz zwrócenia uwagi na najbardziej niedostrzegalny aspekt naszego otoczenia, jakim jest powietrze. Z perspektywy niniejszej pracy najistotniejsze jest pytanie o to, w jaki sposób Królikiewicz wykorzystuje smak. W tym przypadku staje się on medium do snucia opowieści o ciele i oddechu, tak jak w poprzednich realizacjach „wypowiadał” różnego rodzaju emocje. Smaki użyte w *Boreaszu* odzwierciedlają świeżość, lekkość, chłód – wszystko to kojarzy się z powiewem

²⁰⁶ J. Brach-Czaina, *Blony umysłu*, op. cit., s. 19.

²⁰⁷ Ibidem.

powietrza. Artystka tym samym angażuje smak do wyrażania tego, co niewyraźne i nieuchwytnie. Pustka i nieobecność ponownie znajdują się w centrum projektu artystki, jednak *Boreasz* uzmysławia nam jej inny wymiar. Pustka bowiem wydaje się być w pracach Królikiewicz jedynie pozorna, ponieważ jak się okazuje wypełniona jest tym, co niematerialne. Pustka dostrzegalna jest jedynie za pomocą wzroku, w istocie jednak wypełniona jest przez wspomnienia, zapachy, niedostrzegalne ślady. Zostaje więc niejednokrotnie przeciwstawiona pamięci, która rozumiana jest jako inny wymiar istnienia, odmienny „stan skupienia”. Dopóki miejsca, zjawiska i osoby egzystują w pamięci i świadomości, można je uobecnić, zapraszając duchy do zasiadania przy wspólnym stole. Zmysły są w twórczości Królikiewicz traktowane jako stymulatory i generatory pamięci, która nie jest tu rozumiana jako czysto umysłowa, lecz jako głęboko ucieleśniona, powiązana z doznaniem ciała.

Nieobecność była także kluczowym zagadnieniem, wokół którego zbudowany był projekt *Wesele, którego nie było* (2015), zrealizowany po raz pierwszy w trakcie Quadriennale Scenografii w Pradze [il. 37]. Artystka zwróciła uwagę na nieobecność uczyty w *Weselu* Stanisława Wyspiańskiego. W dramacie brakuje bowiem całkowicie wzmianek dotyczących tego, co jedzono w trakcie zabawy. Zachował się jeden prosty szkic Wyspiańskiego pokazujący wnętrze domu, stół i rozstawienie krzeseł. W didaskaliach odnajdujemy opis:

Na środku izby stół okrągły, pod białym, sutym obrusem, gdzie przy jarzących brązowych świecznikach żydowskich suta zastawa, talerze poniechane tak, jak dopiero co od nich cała weselna družba wstała, w nieładzie, gdzie nikt o sprzątnięciu nie myśli²⁰⁸.

Mamy więc zarysowaną sytuację podobną jak w przypadku *Stołu*: ucztą już się skończyła, talerze są puste, a nieład na stole i bogata zastawa jedynie przypominają o minionym posiłku. Odświętny obrus i nakrycie mogą jedynie świadczyć o bogactwie potraw.

Nie dowiadujemy się jednak, co było jedzone w trakcie wesela, co wydaje się zaskakujące, gdyż ucztą jest kluczowym aspektem tego rytuału. Zastanawiające jest to, czy jedzono jedynie potrawy chłopskie, czy też przy stole spotkały się dwie różne tradycje

²⁰⁸ St. Wyspiański, *Wesele*, Kraków 1996, s. 41.

kulinarne. Czy „panowie” przywieźli ze sobą miejskie pokarmy? Czy też chcieli bawić się „po wiejsku”, udając zatarcie podziałów także poprzez sferę kulinariów?

Królikiewicz skupia się więc na tym, co przemilczał Wyspiański, próbując zrekonstruować *Wesele, którego nie było*. Kiedy wyobrażamy sobie wesele w Bronowicach z przełomu wieków, domyślamy się niezwyklej obfitości tamtejszej uczty. Tym bardziej zaskakująca jest więc jej nieobecność w dramacie. Małgorzata Jankowska-Buttitta w audycji radiowej poświęconej próbie rekonstrukcji uczty z *Wesela* zwracała uwagę, że prawdopodobnie na stole dominowałyby kuchnia chłopska, ale bogata:

Z dużym prawdopodobieństwem na stole pojawiły się kwaśnica i kapusta z mięsem. Być może zaserwowano także tradycyjne weselne danie, czyli rosół na młodych kogutkach jako symbol młodości i jurności. Przypuszczam też, że wszędzie rozniósł się zapach kminku²⁰⁹.

Jankowska-Buttitta wskazywała na Galicję jako miejsce przenikania się różnych wpływów: austro-węgierskich, żydowskich i ukraińskich. Również Piotr Adamczewski zwracał uwagę, że jest to obszar mieszania się wpływów kulturowych różnych nacji: Austriaków, Węgrów, Rusinów, Czechów i Polaków, w związku z czym na stołach można było odnaleźć zarówno knedliki, jak i „wątrobiankę (*leberwurst*), pikantne gulasze, botwinkę lub barszcz zwany ukraińskim oraz klasyczne polskie dania: zrazy, combry, pieczenie”²¹⁰.

Jankowska-Buttitta zaznaczała, że wesele w dramacie Wyspiańskiego odbywa się w listopadzie; był to typowy moment, gdyż w tym czasie odbywały się świniobicia, w związku z czym było pod dostatkiem mięsa, które prawdopodobnie było podawane z kminkiem. Dominowały smaki kwaśne oraz potrawy wędzone i suszone – przykładowo sery, śliwki. Na stole mogły pojawić się również placki ziemniaczane, gęszyna oraz podsmażane ziemniaki z cebulą i kiełbasą. Nie mogło również zabraknąć kołacza. W tej samej audycji Magdalena Tomaszewska-Bolałek zwracała uwagę na szczególne znaczenie symboliczne chleba, który był kluczowy w obrzędzie wesela, w szczególności w powiązaniu z solą. Przywołać można tutaj ponownie szczególne znaczenie chleba w kulturze – towarzyszył niemalże wszystkim obrzędom przejścia związanym

²⁰⁹ Karta dań w „Weselu”. Co jedli goście w Bronowicach?
<https://www.polskieradio.pl/322/6245/Artykul/1836466,Karta-dan-w-Weselu-Co-jedli-goscie-w-Bronowicach> [data dostępu: 29.04.2018].

²¹⁰ P. Adamczewski, *Kuchnia polska*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze...*, op. cit., s. 416.

z narodzinami, małżeństwem, śmiercią. Był pojmowany jako dar boski lub wręcz jedna z postaci Boga, będąc najbardziej podstawowym rodzajem pożywienia był „każdego dnia rodzajem komunii”²¹¹. To szczególne znaczenie chleba widoczne było w wielu obrzędach weselnych. W performansie Królikiewicz zajmuje on więc bardzo ważną rolę.

Królikiewicz w trakcie ponad czterogodzinnego performansu przygotowuje weselną ucztę. Jednym z głównych elementów przygotowań było mielenie ciemnego chleba, aby utworzyć rodzaj jadalnej ziemi, w którą włożone zostały nowalijki. Oprócz tego na stole pojawiły się jadalne kwiaty, podana została również wódka. Ważne miejsce w biesiadzie zajmowały kiszonki. Jak zauważa artystka: „kluczem do instalacji jest klucz do przetrwania polskiego gospodarstwa domowego na wsi z przełomu XIX i XX w. – fermentacja, suszenie i wędzenie oraz smak kwaśny, charakterystyczny dla kuchni polskiej”²¹².

Działania artystki ujawniają kolejny wymiar powiązania pomiędzy sztuką a jedzeniem, gdyż samo przygotowywanie uczy staje się elementem performansu, tak jak było w przypadku Gordona Matta-Clarka czy Jerzego Beresia. Podobnie też jak działania Beresia, *Wesele, którego nie było* przypomina rytuał, który zwieńczony zostaje ucztą jednoczącą społeczność. Artystka początkowo „krząta się” przy ogromnym stole, przygotowując ucztę. Jak wspomina Królikiewicz, sam proces preparacji uczy, skupienie, z którym wykonywała poszczególne czynności, także przypominał działania rytualne²¹³. Całej uczcie towarzyszyła muzyka oraz specjalnie skomponowane zapachy mokrej ziemi, starego drewna; w ostatnim etapie, kiedy publiczność zaproszona została do stołu, pojawił się również „zapach kaca” (przetrawionego alkoholu) – jak wspomina artystka, nie był on jednak na tyle intensywny, aby zaburzać przyjemność ucztowania.

(Nie)opisywana przez Wyspiańskiego uczta weselna była spotkaniem przy jednym stole różnych „smaków” – w obu rozumieniach tego słowa (gustu i zmysłu). Przy jednym stole spotkały się więc podniebienia chłopskie, mieszczańskie i szlacheckie. Jak wskazywała Jankowska-Buttitta, zainteresowanie wiejską kuchnią było jednym z aspektów chłopomanii. W *Weselu, którego nie było* pojawia się także wątek kuchni narodowej i próby jej dookreślenia. Jednym z wymiarów chłopomanii było przekonanie o tym, że to wieś przechowuje tożsamość narodową, a nie kosmopolityczne miasto, w którym stykają się

²¹¹ I. Kubiak, K. Kubiak, *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa 1981, s. 113.

²¹² *Wesele, którego nie było*, <http://ustamagazyn.pl/2015/08/wesele-ktorego-nie-bylo-2/> [data dostępu: 15.04.2018]

²¹³ Wywiad z artystką przeprowadzony w dniu 03.02.2018.

różne wpływy. W zetknięciu smaku chłopskiego i mieszczańskiego szczególnie wyraźnie zaznacza się problem dystynkcji oraz jedzenia rozumianego jako sposób budowania hierarchii poprzez to, co się je i w jaki sposób. Pozorne zrównanie, które dokonuje się w *Wesełu*, wspólnota ponad podziałami klasowymi, związana jest z zasiadaniem przy tym samym stole, spożywaniem tych samych potraw i alkoholu. Katarzyna Łeńska-Bąk, analizując teksty staropolskie, opisywała relacje pomiędzy kuchnią chłopską i szlachecką²¹⁴. Autorka cytuje XVII-wieczne teksty Jakuba Kazimierza Haura, pisarza ziemiańskiego, w których uwidacznia się podkreślanie społecznych różnic w celu budowania własnej tożsamości. Obrzydzenie i niechęć wobec chłopskiej kuchni były sposobem budowania dystansu. Haur zwracał uwagę, że chłopci jedzą byle co, w jego opisie pojawiają się takie wyrażenia jak „śmierdzące jadło”, „chwasty nadgniłe” czy zaznaczenie, że chłop „sztuki mięsa rzadko widzi”²¹⁵. Co jednak szczególnie interesujące, największą niechęć wywoływał nie sam smak, lecz zapach „chłopskich” potraw, który staje się ważnym elementem tworzenia obrazu Innego – „budowanie stereotypu odbywało się najczęściej na podstawie kilku wyznaczników, z których zapach (a raczej: smród) jednoznacznie ustanawiał relacje i sytuował odpowiednich ludzi po stronie obcości i inności”²¹⁶.

Jednym ze źródeł nieprzyjemnych zapachów chłopskiego jedzenia była nieświeżość podawanego pożywienia, stąd wspomniane przez Królikiewicz zabiegi kiszenia, fermentowania i wędzenia. Jak zauważa Łeńska-Bąk, wyznacznikiem różnic społecznych były nie tylko potrawy, ale także oczywiście sposób jedzenia, ścisłe przestrzeganie etykiety w kręgach szlacheckich oraz jej zupełne ignorowanie w warstwie chłopskiej; co w oczach pierwszych czyniło drugich pozbawionymi „kultury” oraz bliższych zwierzęcości. Zdaniem autorki chłopskie obżarstwo, zachłanne jedzenie, było przeciwstawiane szlacheckiemu smakoszostwu. Jeść, aby się najeść, to czynność niemalże zwierzęca, spożywać pokarmy po to, aby się nimi rozkoszować, to przestrzeń kultury – tego typu myślenie zdaje się tkwić u podstaw tych rozróżnień. Tym samym, zdaniem Łeńskiej-Bąk, kulinaria mogą stać się jednym z elementów „przemocy symbolicznej”, przyjmującej charakter gry pomiędzy dominującym i zdominowanym. W XX wieku nastąpiła jednak swojego rodzaju demokratyzacja kuchni polegająca na „ujednoceniu się zwyczajów w zakresie odżywiania, a tym samym na zlikwidowaniu dystansów społecznych”²¹⁷. Oczywiście nie oznacza to, że

²¹⁴ Zob. K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach...*, op. cit., ss. 98–132.

²¹⁵ J. K. Haur, *Skład albo skarbiec znakomitych sekretów ekonomie ziemiańskiej*, Kraków 1693, cyt. za: K. Łeńska-Bąk, *O pokarmach, smakach...*, op. cit., s. 98-99.

²¹⁶ *Ibidem*, s. 104.

²¹⁷ *Ibidem*, s. 121.

kulinaria przestają być obszarem wyznaczania hierarchii i podkreślania swojego statusu. Biorąc pod uwagę wszystkie wspomniane napięcia, tym ciekawszy staje się wątek spotkania chłopsko-inteligenckiego przy jednym stole i pytanie o to, co mogłoby zostać w tym momencie podane.

Możemy się więc zastanowić, czy rekonstrukcja, której dokonuje Królikiewicz, to jedynie odtworzenie stołu z *Wesela*, czy też poszukiwanie w obszarze swojskości kuchni i jej narodowego wymiaru. Kuchnia jest tutaj rozumiana jako element tożsamości i historii. Ten wymiar kulinariów podlega poszerzonym badaniom dopiero współcześnie, wraz z rosnącym zainteresowaniem historią codzienności. Działanie Królikiewicz nie ma jednak charakteru całkowicie wiernej, historycznej rekonstrukcji, a raczej własnej impresji dotyczącej bronowickiej uczy. Na fakt ten wskazuje przykładowo całkowita nieobecność mięsa, które z pewnością pojawiło się na weselnym stole²¹⁸.

Przygotowanie posiłku potraktowane jest tutaj jako spektakl, jednak za każdym razem, gdy artystka podejmuje się realizacji związanej z teatrem, przekracza jego wzrokocentryzm. Rozgrywający się przed publicznością spektakl ostatecznie jest przeznaczony do zjedzenia, a w jego trakcie publiczność doznaje także różnorodnych bodźców zapachowych. Barbara Kirshenblatt-Gimblett opisywała jedzenie w kontekście performansu, zwracając uwagę na rozdzielenie jedzenia i teatru:

Aby wytworzyć oddzielone, niezależne dziedziny sztuki, takie jak znamy dziś, koniecznym było rozbicie zjednoczonych form, jak ucza oraz oddzielenie łączonych z nimi zmysłowych modalności. Poszczególne elementy tych wydarzeń (muzyka, taniec, teatr, jedzenie, rzeźba, malarstwo) zostały rozdzielone i wyspecjalizowane – dopiero wówczas stały się osobnymi formami sztuk w dedykowanych im przestrzeniach (teatru, audytorium, muzeum, galerii) z oddzielnymi protokołami strukturyzującymi uwagę i percepcję. W tym momencie jedzenie zniknęło z występów muzycznych i teatralnych²¹⁹.

Można się zastanowić, czy w rozumieniu autorki ucza nie byłaby „totalnym” dziełem sztuki, w którym zespolone były niegdyś wszystkie jej obszary oraz te elementy, które nie

²¹⁸ Jak wspomina artystka, nieobecność mięsa spowodowana była ograniczeniami narzuconymi przez organizatorów wydarzenia. Wywiad z artystką przeprowadzony 03.02.2018.

²¹⁹ B. Kirshenblatt-Gimblett, *Making Sense of Food in the Performance: The Table and the Stage*, [w:] *The Senses in Performance*, red. S. Banes, A. Lepecki, New York 2006, s. 1.

zawsze były postrzegane jako posiadające wymiar artystyczny – smaki, zapachy, wygląd potraw. Łącząc w sobie elementy rzeźby, teatru, muzyki, malarstwa, tańca oraz przyjemności zmysłowych związanych z zapachami i smakami, uczta ma w sobie potencjał do bycia najpełniejszym doznaniem artystycznym (stąd prawdopodobnie zainteresowanie nią u futurystów). Chociaż od zawsze dostrzegano estetyczny wymiar uczy, to jednak nie zawsze postrzegano ją jako formę artystyczną. Być może wynika to z jej pragmatycznego wymiaru oraz związku z cielesnością, nawet jeśli proste zaspokojenie głodu nie jest jej najistotniejszym elementem.

Barbara Kirshenblatt-Gimblett stara się prześledzić związki pomiędzy teatrem, sceną i ucztą, poszukując teatralnego wymiaru uczt z przeszłości. Autorka zwraca uwagę na fakt, że jedną z pierwszych scen nowożytnego teatru muzycznego była sala jadalna, wspominając o zjawisku, jakim był bankiet muzyczny (*opera gastronomica*)²²⁰. Muzyka odgrywana w trakcie jedzenia była jednym z elementów uczy, która łączyła umiejętności związane z gotowaniem, dekoracją, muzyką, tańcem, poezją, projektowaniem kostiumów, malarstwem. Zdaniem Jennifer Neville dopiero pod koniec XV wieku elementy te zostały połączone, by stworzyć we Włoszech spójne wydarzenie teatralne – „operę gastronomiczną”²²¹. Mogło ono trwać nawet siedem godzin. Neville podkreśla totalność „bankietu muzycznego”, który nie tylko angażował zmysły, ale również intelekt i emocje w związku ze zmieniającym się nastrojem, zarówno tragicznym, jak i komicznym.

Wystawność i teatralność uczt kojarzy się przede wszystkim z barokiem, a zdaniem Barbary Santich myślenie o uczie jako dziele sztuki osiąga apogeum w XVII wieku pod rządami Ludwika XIV²²². Jednak teatralizacja posiłków miała miejsce we Francji już od XV wieku. Autorka opisuje przykładowo zjawisko *entremets* – potraw, które były jednocześnie rodzajem rozrywki. *Entremets* to dania podawane pomiędzy głównymi posiłkami. Pod koniec średniowiecza podawaniu *entremets* towarzyszyło odgrywanie scenek, co czyniło z nich element rozrywkowy. Jednak zdaniem Santich w XVI wieku nastąpił rozdział pomiędzy elementami teatralnymi i kulinarnymi, a *entremets* jak spektakle stały się niemalże wyłącznie teatralne. Kirshenblatt-Gimblett podkreśla silny związek pomiędzy jedzeniem a spektaklem: jej zdaniem efekty wizualne, obfitość, nietypowość

²²⁰ Ibidem.

²²¹ Zob. J. Neville, *The Musical Banquet in the Italian Quattrocento Festivities*, [w:] *Food in Festivity: Proceedings of the Fourth Symposium of Australian Gastronomy*, ed. A. Coronec, G. Pont, B. Santich, Sydney 1990, ss. 125-135, cyt. za: B. Kirshenblatt-Gimblett, *Making Sense of Food...*, op. cit., s. 2.

²²² B. Santich, *Metamorphoses of the Banquet*, [w:] *Food in Festivity...*, op. cit., za: B. Kirshenblatt-Gimblett, *Making Sense of Food...*, op. cit., s. 3.

składników oraz sekwencja podawania dań były czasem istotniejsze niż ich smak. Zdaniem autorki wynikało to z tego, że były to uczyty na pokaz, trwające wiele godzin i oglądane z dystansu przez tłumy. W związku z tym element wizualny miał w nich większe znaczenie niż smak. Istotny jest tu związek z władzą i hierarchią, w tym przypadku budowaną za pomocą obfitości jedzenia. Kirshenblatt-Gimblett określa te wydarzenia jako „kuchnię znaków”, wskazując, że były to potrawy „dyskursywne”, a biesiadnicy spożywali nie tylko je same, ale także ich znaczenie. Uczty były istotnym elementem kultury dworskiej, a stół niejednokrotnie był jednocześnie sceną. Związek teatru i uczyty widoczny był także w wykorzystaniu maszyneryi teatralnej w celu wywołania odpowiedniego efektu na biesiadujących. Przykładowym zabiegiem był „znikający” i pojawiający się znikąd stół²²³.

Kirshenblatt-Gimblett zwracała uwagę na fakt, że królewskie uczyty niejednokrotnie przewidywały miejsce dla publiczności. Jej zdaniem jednak jeszcze przed francuską rewolucją tego typu biesiady były zastępowane nowymi praktykami i sposobami działania związanymi z profesjonalizacją kucharzy i pojawieniem się restauracji. Autorka dostrzegała także związek pomiędzy restauracją a teatrem, który niektórzy restauratorzy celowo eksponują²²⁴. Popularne współcześnie otwarte kuchnie powodują, że nie tylko sam posiłek, ale także jego przyrządzanie może być rodzajem spektaklu. W wypowiedziach restauratorów kuchnia porównywana jest do orkiestry, teatru, a nawet baletu. Innym obszarem związku pomiędzy teatrem a kuchnią jest oczywiście także obecność jedzenia w teatrze, która może przyjmować różne wymiary. Publiczność może obserwować ucztę, która jest elementem spektaklu, jedzenie może być rekwizytem, może zaistnieć też sytuacja, w której publiczność nie tylko obserwuje jedzących aktorów, ale także uczestniczy w uczcie.

Artyści odwołujący się do uczyty teatralizują jednak także to, co w przypadku zwyczajnej biesiady pozostawało niegdyś przeważnie ukryte, czyli kuchenną krzątanie – krojenie, przyprawianie, mieszanie. W przypadku uczyty elementem spektaklu było to, co działo się we wspólnej przestrzeni, przy stole. Sposób przygotowania potraw był ukryty przed biesiadnikami, stąd też popularne powiedzenie „od kuchni”, które oznacza poznawanie czegoś od strony, która ukryta jest dla postronnych obserwatorów.

²²³ R. El-Khoury, *Delectable Decoration: Taste and Spectacle in Jean Francois De Bastide's La Petite Maison*, w: *Taste and Nostalgia*, red. A. Weiss, za: B. Kirshenblatt-Gimblett, *Making Sense of Food...*, op. cit., s. 4.

²²⁴ *Ibidem*, s. 5.

W przypadku Królikiewicz teatralny wymiar ma zarówno wspólne spożywanie, które jest wciąż elementem performansu, jak i przygotowywanie posiłku.

Teatralność *Wesela, którego nie było* objawiała się szczególnie wyraźnie w przestrzeni, w której odbywał się performans. Artystka przygotowywała ucztę, będąc na scenie teatralnej wobec zasiadającej na fotelach publiczności. Dopiero w momencie, gdy uczta była gotowa, publiczność mogła wejść na scenę i częstować się przygotowanymi potrawami. Moment konsumpcji potraw jest jednak wciąż elementem performansu, podobnie jak miało to miejsce w manifestacjach Beresia. Moment wspólnej biesiady był kluczowy dla artystki, która stwierdza: „w tym pozornie prostym, prawie konceptualnym kawałku sztuki relacyjnej zachęcam uczestników do wejścia nie tylko w kontakt z dziełem wizualnym, ale ze współbiesiadującymi i ze mną samą”²²⁵.

Opisywane przez Kirshenblatt-Gimblett związki pomiędzy ucztą a teatrem mogą być przyczyną, dla której Królikiewicz, realizując swe prace, tak często wykorzystuje przestrzeń teatralną. Za każdym razem przełamuje jednak jej wzrokocentryzm, wprowadzając inne zmysły, co było dobrze widoczne w akcji *Mnemosyne* (2016). W przewrotny sposób artystka zaproponowała w loży teatralnej w Teatrze Polskim w Poznaniu specjalne miejsca z kotarami, które odcinały odbiorców od bodźców wizualnych. Zamiast tego otrzymywali oni bodźce dotykowe, smakowe i zapachowe, które były w pewien sposób przygaszone i stonowane. Kurtyny, które zasłaniały widok, nasączone były zapachem mającym nasuwać skojarzenia z kurzem, nieobecnością. W trakcie spektaklu podawane były praliny o smaku „niczego” z topinamburem, solą i *yerba mate*²²⁶.

Bliskość jedzenia, teatru i performansu dostrzegana jest przez współczesnych artystów. Ucztę można postrzegać jako spektakl z poszczególnymi aktami i przypisanymi rolami. Wszak sama w sobie prawdziwa uczta zawsze jest „spektakularna”. Dla Królikiewicz staje się ona modelem totalnego dzieła sztuki, przede wszystkim ze względu na jej wielozmysłowość. W działaniach artystki widoczna jest chęć do pełnego zaangażowania odbiorcy; pragnie ona oddziaływać na wszystkie jego zmysły. Przygotowywana przez nią uczta łączyła elementy wizualne, smakowe, zapachowe, dotykowe i dźwiękowe. W przypadku *Wesela, którego nie było* artystka utożsamia ucztę ze spektaklem, budując jej dramaturgię, wraz z punktem kulminacyjnym. *Wesele, którego nie*

²²⁵ Niepublikowane materiały udostępnione przez artystkę.

²²⁶ Wywiad z artystką przeprowadzony w dniu 03.02.2018.

było jest spotkaniem pomiędzy performansem, teatrem oraz historią kultury, gdyż oprócz wymiaru artystycznego miało również aspekt badawczy. Poprzez dostrzeżenie nieobecności stołu w *Weselu* Wyspiańskiego, być może podobnie jak przez niedostępność *Stołu*, Królikiewicz uzmysławia nam znikanie samych smaków oraz niemożliwość ich pełnej rekonstrukcji. Z drugiej strony jej działania nie tylko opowiadają o znikaniu smaków, ale również podlegają temu samemu procesowi. Po realizacjach artystki pozostaje jedynie dokumentacja fotograficzna. Ponownie powraca więc wspomniany problem związany z tym, że opisujący staje wobec trudności nie do pokonania związanej z koniecznością opisywania jedynie na podstawie dokumentacji prac, których kluczowym aspektem jest bezpośrednie doświadczenie. W przypadku działań Królikiewicz trudność ta jest widoczna w szczególności. Jak zauważyłam bowiem, w nie każdej pracy, w której pojawia się jedzenie, smak ma kluczowe znaczenie. Przykładowo, o ile w przypadku manifestacji Beresia smak chleba nie był kluczowy, o tyle w przypadku realizacji Królikiewicz to właśnie on jest nośnikiem znaczenia. Przewyciężenie wspomnianych trudności badawczych wymagałoby znalezienia sposobu, aby tworzone przez artystkę smaki były w jakiś sposób konserwowane i zachowywane. Można jedynie kolekcjonować przepisy, jednak z pełną świadomością, że przepis jest jedynie wskazówką i nie jest możliwe odtworzenie dokładnie takiego smaku, który stworzyła artystka. Receptura w takim postrzeganiu jawi się jako bliska pracom konceptualnym (Lawrence Weiner) czy też słynnym instrukcjom Fluxusu (*Water Yam* Georga Brechta czy *Grapefruit* Yoko Ono). Artyści ci traktowali instrukcję jako dzieło, bez względu na to, czy zostanie ona wykonana. W niektórych przypadkach jej wykonanie było wręcz niemożliwe. Jednak ponownie natrafiamy na pewną trudność: dla Królikiewicz zawsze najważniejsze jest bezpośrednie doświadczenie, fotografie i ewentualny przepis nie są dziełem, a jedynie pozostałością po nim. W takim rozumieniu dzieło zawsze pozostaje efemeryczne, nieuchwytnie. Gdybyśmy chcieli pochwycić i umiejscowić dzieło w twórczości Królikiewicz, okazałoby się, że jest to nawet nie sam lód czy babeczka, lecz moment, w którym czyjś język styka się z nimi. Dopiero ta czynność „uwalnia” pełnię estetycznego doznania prac artystki. O ile jednak w przypadku dzieł, które odbierane są za pomocą wzroku, zachowany zostaje dystans, o tyle w przypadku dzieł przeznaczonych do skonsumowania konieczne jest zniwelowanie go.

Dzieło w takim przypadku jest nieodłączne od ciała odbiorcy i cielesnego doświadczenia. Oczywiście, nie należy zapominać o ucieleśnieniu wzroku – każda percepcja dzieła sztuki jest wszak połączona z ciałem. Zasadnicza różnica związana jest jednak

z faktem, że w przypadku dzieł „wzrokowych” granica pomiędzy podmiotem a obiektem zostaje zachowana. Praca nie staje się nigdy częścią ciała odbiorcy, jak ma to miejsce w przypadku tych przeznaczonych do zjedzenia. Obecność żywności w sztuce wymusza więc zupełnie odmienne myślenie o sposobie doznawania dzieła sztuki oraz relacji pomiędzy podmiotem i obiektem.

Działania Królikiewicz są szczególnie interesujące, gdyż koncentrują się nie tylko na jedzeniu, ale również na samym smaku. Artystka zainteresowana jest między innymi aktami translacji, przekładając wspomnienia, zapachy, a nawet tak ulotne doznania, jak oddech, na smaki. Jej dzieła niejednokrotnie opowiadające o pustce i utracie są jednocześnie na nią skazane, gdyż funkcjonują jedynie jako wspomnienia cielesnych doświadczeń. W centrum jej twórczości znajduje się fizjologia smaku, pytanie o to, w jaki sposób jest percypowany oraz w jaki sposób za jego pomocą można wyrażać to, co niewyraźne i nieuchwytnie – pustkę, oddech, wspomnienie.

15. Zapachy jedzenia – wspomnienia oraz emocje w pracach Justyny Gruszczyk i Angeliki Markul

W przypadku twórczości Anny Królikiewicz zapach był istotnym elementem budowania wielozmysłowego doznania dzieła sztuki. Justyna Gruszczyk w swych działaniach koncentruje się na samym zapachu. Artystka tworzy instalacje, które niejednokrotnie oparte są na zapachach jedzenia. Podobnie jak Królikiewicz, Gruszczyk w swych realizacjach testuje komunikacyjne możliwości doświadczenia zmysłowego.

Podobnie jak smak, zapach również podlegał znaczącej marginalizacji, na co wskazywał przykładowo Alan Corbin w kontekście myśli filozoficznej. Uznawany był on za najbardziej prymitywny ze zmysłów²²⁷. Czynność wąchania była postrzegana jako zwierzęca, z drugiej strony zmysł węchu wskazywał na obecność trucizny, niejadalnego pożywienia lub toksycznego powietrza. Współcześnie naukowcy podkreślają kognitywną złożoność doświadczenia zapachów²²⁸. Ich bezpośredniość powoduje, że stają się interesującym medium dla artystów. Jednym z głównych zagadnień związanych z opisem doświadczeń zapachowych, podobnie jak w przypadku smaku, jest problematyka dotycząca ubóstwa leksykalnych ekwiwalentów zapachów. Stosunkowo ograniczone słownictwo używane do opisywania doznań zapachowych wynika zarówno z przyczyn biologicznych, jak i kulturowych. Marian Bugajski podejmował w swej refleksji lingwistyczny aspekt zapachów, zauważając, że „kluczowa trudność w konceptualizacji i nazywaniu zapachów wydaje się wynikać z przyczyn neuropsychologicznych”²²⁹.

Przyjemne doświadczenia zapachowe są szczególnie istotne w twórczości Gruszczyk, która pomimo uzyskania dyplomu z malarstwa, koncentruje się na pozawizualnych aspektach sztuki. W swych działaniach interesuje się zapachami i ich potencjalnością do wywoływania wspomnień oraz zmiany sposobu, w jaki doświadczamy otaczającej nas przestrzeni. Artystka tworzy instalacje zapachowe, czasem redukując do minimum element wizualny, aby publiczność skupiła się na zmyśle węchu. Zapachy, które pojawiają się w jej pracach, są bogate w znaczenia i mogą wywoływać różnorodne skojarzenia. Co jest szczególnie istotne, są związane zarówno z indywidualną, jak

²²⁷ Zob. A. Corbin, *We władzy wstrętu. Społeczna historia poznania przez węch: od odrazy do snu ekologicznego*, tłum. A. Siemek, Warszawa 2008.

²²⁸ Zob. E. Czerniawska, J. Czerniawska-Far, *Psychologia węchu i pamięci węchowej*, Warszawa 2007.

²²⁹ M. Bugajski, *Jak pachnie rezeda? Lingwistyczne studium zapachów*, Wrocław 2004, s. 22.

i kolektywną pamięcią. Artystka często wykorzystuje zapachy jedzenia, które okazują się posiadać szczególny potencjał do przywoływania wspomnień²³⁰.

W instalacji *Bebok* (2010) prezentowanej w BWA w Katowicach Gruszczyk odwołuje się zarówno do swych własnych wspomnień, jak i kulturowych wyobrażeń. Przestrzeń galerii była całkowicie wyciemniona, zwiedzający mogli wyczuć jedynie zapach. Był on wielowarstwowy, można było wyczuć zapach kojarzący się z lasem, mokrym futrem, ale także przyjemną nutę jeżyn. Ta ostatnia była zaskakująca z perspektywy oczekiwań i wyobrażeń sugerowanych przez tytuł. *Bebok* to nazwa demona, niegdyś bardzo popularnego w śląskiej mitologii. Wyróżniającą jego cechą jest to, że utracił swoją „materialność” i nie posiada określonego wizerunku. Obecnie przyjmuje się, że każde dziecko musi wytworzyć swój własny obraz beboka. Niegdyś był wyobrażany w postaci „małego kudłatego człowieczka o starej, pomarszczonej twarzy albo olbrzyma z wielką głową i kopytami, pojawiającego się z dużym workiem, do którego porywa niegrzeczne dzieci”²³¹. Wyobrażenie beboka od zawsze było powiązane ze strachem. Demon był sposobem na osiągnięcie posłuszeństwa dzieci poprzez ich zastraszenie. Gruszczyk przywołuje swoje dziecięce wspomnienie za pomocą zapachu. Jest ono zarówno osobiste, jak i kolektywne, w związku z tym, że demon ten jest elementem lokalnej kultury. Śląska mitologia jest uznawana za jeden z najważniejszych elementów dziedzictwa kulturowego oraz za istotny aspekt tożsamości Ślązaków. Współcześnie jest ona coraz mniej znana, jednak widoczne są próby przywoływania jej i „odświeżania” poprzez design i sztukę²³². Poprzez odwołanie przede wszystkim do zapachu, a nie wizualnego obrazu, Gruszczyk pozwala publiczności na przypomnienie lub stworzenie własnego wyobrażenia demona. Przyjemny zapach jeżyn przywołuje jej własne doświadczenie i osobistą konotację. Artystka wspomina, że dla niej bebok był powiązany jednocześnie ze strachem i przyjemnością. Strzegł miejsc, które chciała eksplorować jako dziecko, a które były zakazane ze względu na to, że były postrzegane jako niebezpieczne²³³. Jej babcia przekonała ją, że demon mieszkał w pobliżu miejsca, gdzie rosły jeżyny. W ten sposób wspomnienie o nim nałożyło się na zapach owoców. Gruszczyk zaprasza odbiorców do uczestniczenia w jej własnym wspomnieniu i pozwala, aby zapach stymulował ich wyobraźnię. Zapach jeżyn wprowadza indywidualne doświadczenie w kolektywne wyobrażenie. Źródło nuty owocowej pozostanie

²³⁰ Zob. D.E. Sutton, *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*, Oxford, New York 2001.

²³¹ B. i M. Podgórcy, *Mitologia śląska*, Katowice 2011, s. 44.

²³² Zob. Z. Osisko-Piekarska, *Nowi Ślązacy. Miasto, dizajn, tożsamość*, Katowice 2015.

²³³ Wywiad z artystką przeprowadzony w dniu 04.06.2016.

dla publiczności zagadką. Ten konkretny zapach czyni jej wspomnienie beboka unikatowym i osobistym, przywołuje dla niej wspomnienie konkretnego miejsca.

Związek zapachu i pamięci był przedmiotem wielu badań. Słynny „efekt Prousta” odnosi się do pamięci olfaktorycznej oraz do zdolności przywoływania wspomnień poprzez smaki i zapachy. Charakterystycznym aspektem tego typu wspomnień jest ich siła i wyrazność²³⁴. Badacze dociekali, czy zapachy mogą przywoływać autentyczne wspomnienia autobiograficzne, które są zindywidualizowane, zróżnicowane i wyjątkowe. Zdaniem Davida Rubina, Edwarda Grotha i Davida Goldsmitha wspomnienia przywoływane przez zapach są oceniane jako bardziej przyjemne niż przywoływane przez słowa²³⁵. Powołują się na przeprowadzone badania, w trakcie których członkowie grupy badawczej byli wystawieni na działanie piętnastu różnych zapachów oraz poproszeni o skojarzenie ich z konkretnymi wspomnieniami. Autorzy wskazują, że niektórzy z badanych stwierdzili, iż przywołane wspomnienia były dla nich „nowe”. Zdaniem badaczy potwierdza to tezę, że zapachy pomagają przywrócić wspomnienia, które są w pewnym stopniu zapomniane – „bodźce zapachowe wytwarzały więcej wspomnień, które zostały określone jako takie, o których nigdy wcześniej nie mówiono i nie myślano”²³⁶.

Simon Chu i John Downes stawiają tezę, że wspomnienia ewokowane przez zapachy są jakościowo i ilościowo odmienne od tych przywoływanych przez słowa czy obrazy²³⁷. Zdaniem autorów są silniej nacechowane emocjonalnie oraz bardziej szczegółowe. Twierdzą także, że zapachy pomagają przypomnieć sytuacje z wcześniejszych etapów życia niż słowa. Zauważają, że „zapachy trwają, kiedy zanikają ślady w pamięci związane z innymi bodźcami, co sugeruje, że węchowy komponent pamięci autobiograficznej jest bardziej długotrwały niż inne aspekty tego samego doświadczenia”²³⁸. W związku z tym zapachy często przywołują wspomnienia z dzieciństwa, w dużej mierze dotyczy to także zapachów jedzenia. *Bebok* był oparty na złożonym powiązaniu pomiędzy pamięcią olfaktoryczną oraz potencjałem zapachu w stymulowaniu wyobraźni. Gruszczuk jest zafascynowana możliwością budowania narracji za pomocą zapachów, poszukuje pozawerbalnych oraz pozawizualnych sposobów komunikacji.

²³⁴ Zob. E. Czerniawska, J. Czerniawska-Far, *Człowiek w świecie zapachów*, Warszawa 2009, s. 85.

²³⁵ Zob. D. Rubin, E. Groth, D. Goldsmith, *Olfactory Cuing of Autobiographical Memory*, „The American Journal of Psychology” 1987, vol. 97, nr 4.

²³⁶ *Ibidem*, s. 503.

²³⁷ S. Chu, J. Downes, *Odour evoked Autobiographical Memories: Psychological Investigations of Proustian Phenomena*, „Chemical Senses” 2000, vol. 25, nr 1.

²³⁸ *Ibidem*, s. 115.

Wspomniane aspekty związane ze zmysłem węchu były także inspiracją do pracy *Merging* (2011). W tym przypadku artystka działała nie w galerii, lecz w przestrzeni miejskiej. W przestrzeni Dublina rozpyłała zapach, który określiła mianem „niebiańskiego”²³⁹. Kompozycja zapachowa zawierała w sobie rabarbar, truskawkę oraz aromat biszkoptowego ciasta. Celem artystki było stworzenie przyjemnego połączenia zapachów, które będzie przywoływało pozytywne skojarzenia. Chciała, aby każdy „czuł się bezpiecznie, jak w domu”²⁴⁰. Co więcej, twierdziła, że odbiorcy, bez względu na swe pochodzenie etniczne, kojarzyli ten zapach z dzieciństwem.

Teza ta wydaje się wątpliwa, jeśli odniesiemy ją do kultur pozaeuropejskich. Jeśli jednak będziemy rozpatrywać kulturę europejską lub amerykańską, istnieje w nich połączenie pomiędzy zapachem ciasta a domem. Można dodać, że również kobiecością, jako że wypiek ciast był tradycyjnie uznawany za czynność żeńską²⁴¹. Widoczne jest to także w kulturze polskiej. Katarzyna Król wskazuje, że „domowe ciasto wyraża symboliczną relację kobiety i jej rodziny, jej obowiązek wobec najbliższych”²⁴². Autorka stwierdza, że ciasto jest postrzegane jako kwintesencja domowości, a przygotowywane przez kobietę dla rodziny staje się metonimią domu. Risto Moisiso, Eric Arnould i Linda Price analizowali rolę domowego jedzenia w konstruowaniu tożsamości rodziny. W opinii ich respondentów domowe jedzenie jest często przeciwstawiane *fast foodom* oraz silnie powiązane ze znaczeniem symbolicznym. Badacze wskazywali na symbolikę związaną z domowymi potrawami, które „waloryzują uroczystości rodzinne jako cenne i wyjątkowe, wcielając w nie motywy szczęścia i dzielenia się”²⁴³. David Sutton wskazuje na oczywiste jego zdaniem połączenie pomiędzy jedzeniem a nostalgią²⁴⁴.

W *Merging* Gruszczyk odwołuje się do wspomnianych znaczeń i asocjacji. Zapach rabarbarowo-truskawkowego ciasta ma na celu przywołanie przyjemnych wspomnień. Co więcej, Gruszczyk zakłada, że te wspomnienia mają charakter kolektywny, w związku z czym zapach przywoła podobne wspomnienia i znaczenia u różnych odbiorców. Badacze wskazywali, że „zmysłowe wymiary domowego jedzenia zawierają w sobie wyidealizowane

²³⁹Oficjalna strona internetowa artystki: <http://justynagruszczyk.blogspot.com/p/projects.html>, [data dostępu: 25.05.2016].

²⁴⁰ Ibidem.

²⁴¹ Zob. P. Gnat, *Taking the Cake: Power Politics in Southern Life and Fiction*, [w:] *Cooking Lessons. The Politics of Gender and Food*, red. S. Inness, Lanham, Maryland 2001.

²⁴² K. Król, *Domowość ciasta*, „Czas kultury” 2013, nr 5, s. 33.

²⁴³ R. Moisiso, E. Arnould, L. Price, *Between Mothers and Markets. Constructing Family Identity Through Homemade Food*, „Journal of Consumer Culture” 2004, vol. 4 (3).

²⁴⁴ D. Sutton, *Remembrance of Repasts...*, op. cit., s. 7.

wspomnienia dzieciństwa oraz doświadczeń związanych z tymi wspomnieniami²⁴⁵. W przypadku pracy Gruszczyk zapach ma wywołać pozytywne konotacje oraz wyidealizowane dziecięce wspomnienia dotyczące wspólnoty rodzinnej, poczucia spokoju i bezpieczeństwa. Ostatecznie ma on na celu stworzenie efemerycznej wspólnoty, w związku z tym, że łączy jednostki poprzez założone wspólne skojarzenia wywoływane poprzez zapach. Wydaje się, że dla Gruszczyk aromat jest sposobem na budowanie wspólnoty opartej na emocjach i wspomnieniach. Domowy zapach może być także sposobem na adaptowanie się w obcym otoczeniu. Mieszkając w Dublinie, artystka tworzy zapach, który przypomina jej dom i pozwala czuć się bezpiecznie w nieznanym przestrzeni, a jednocześnie zakłada, że inni odbiorą go w podobny sposób. Zapach domowego ciasta pozwala na oswojenie obcej przestrzeni, wytworzenie aury domowości oraz nostalgiczny powrót do dzieciństwa.

Marta Rabikowska zwracała uwagę na szczególne znaczenie jedzenia w doświadczeniu migrantów²⁴⁶. Jedzenie i kuchnia stają się rodzajem łącznika pozwalającego „być u siebie” w trakcie przebywania poza granicami kraju. Znane, domowe pożywienie pozwala na jednoczesne bycie w dwóch różnych przestrzeniach: „tu” i „tam”. Doświadczenie zmysłowe staje się rodzajem pomostu pozwalającego na imaginacyjny powrót do domu. Smak i zapach znanych potraw budzi poczucie bezpieczeństwa. Badania Rabikowskiej koncentrują się na Polakach w Wielkiej Brytanii. Autorka zwraca uwagę na oczywiste połączenie pomiędzy tożsamością a jedzeniem. Doświadczenie emigracji to także konieczność zetknięcia się z obcymi smakami i odmienną kuchnią, która w przypadku Polaków w Wielkiej Brytanii niejednokrotnie określana jest jako „obca” i niezdrowa. Zdaniem Rabikowskiej:

Przygotowywanie i spożywanie jedzenia projektuje ideę „domu” rozumianego jako stan normalności, który ma zostać odzyskany w obliczu zdestabilizowanych warunków życia na emigracji. (...) strategie rekonstrukcji tego „domu” można uznać za werbalne i pozawerbalne rytuały pamięci i stabilizacji, które nakierowane są na odbudowę wyobrażonej jedności, za którą tęsknią migranci²⁴⁷.

²⁴⁵ Ibidem.

²⁴⁶ M. Rabikowska, *The ritualisation of food, home and national identity among Polish migrants in London*, „Social Identities” 2010, vol. 16, nr 3, ss. 377–398.

²⁴⁷ Ibidem, s. 378.

Zdaniem autorki przywiązanie do własnej kuchni jest zarówno aktem potwierdzenia swej przynależności do kultury, jak i podkreślenia odrębności. W takim rozumieniu jest jednocześnie anektujące i separujące. Jednocześnie autorka zauważa, że pożądany przez emigrantów stan „normalności” nie jest możliwy do osiągnięcia, gdyż zawsze będą nacechowani obcością i w związku z tym nie osiągną nigdy „ontologicznego pojednania” lub pożądanej mitycznej pełni obiecywanej przez konsumowanie jedzenia. Autorka postrzega rytuały związane z jedzeniem jako sposób performowania polskości, co związane jest z wpisaniem się w narodowe, płciowe i moralne konwencje, chociaż z drugiej strony pojawia się potencjał ich zanegowania i uwolnienia się od nich. Nie ma jednego, prostego sposobu funkcjonowania na emigracji, w związku z tym Polacy przyjmują różne strategie działania. W wielu przypadkach jednak to właśnie jedzenie pozostaje tym, co przypomina o domu oraz pozwala na odtworzenie aury „swojskości” w nowej przestrzeni. W przypadku jedzenia

jest to materialny obiekt, który staje się wehikulem wspomnień i silnych uczuć, a użycie go w kontekście osobistej transgresji przypomina rytuał zaczarowywania obcej rzeczywistości naznaczonej boleścią w celu przemiany jej w „domową” rzeczywistość spokoju i harmonii²⁴⁸.

Autorka dostrzega proces fetyszyzacji „oryginalnego”, czyli swojskiego jedzenia oraz mitologizacji domu czy nadawania im obu znaczeń etycznych, co staje się istotne w perspektywie kształtowania tożsamości. W przypadku zapachowej instalacji Gruszczyk poczucie „swojskości”, bycia w domu, także wytwarzane jest za pomocą jedzenia. W tym przypadku jest to zapach, który ma pełnić funkcję wspomnianego pomostu i oswajać obcą przestrzeń poprzez znany i lubiany aromat domowego ciasta.

Można się zastanowić, czy jedzenie w pewnym stopniu nie jest „miejscem”, a z pewnością staje się rodzajem jego substytucji. Jak zauważa Sutton, „wydarzenie związane z jedzeniem ewokuje cały świat rodziny, skojarzeń rolnych, nazw miejsc oraz innego typu wiedzy lokalnej”²⁴⁹. Badacz zwraca uwagę na to, że w czasie pobytu na emigracji w akcie konsumpcji domowego jedzenia (często przysyłanego z domu) pojawia się doświadczenie wyimaginowanej wspólnoty związanej z wiedzą, że przecież „oni” jedzą tam to samo.

²⁴⁸ Ibidem, s. 387.

²⁴⁹ D. Sutton, *Remembrance of Repasts...*, op. cit., s. 83.

Przywołując tekst Rabikowskiej, nie zamierzam wskazywać, że Gruszczyk opowiada o polskich emigrantach w Wielkiej Brytanii (choć sama znajduje się w takiej pozycji). Wydaje się, że jej wypowiedź ma bardziej uniwersalny charakter: jest opowieścią o próbie osvajania obcej przestrzeni poprzez odwołanie do ucieleśnionych wspomnień, które są przywoływane za pomocą zapachu. Co więcej, przyjemność z kontaktu z rozpylanym aromatem mogą czerpać wszyscy, nawet osoby, które nie skojarzą go ze smakiem rabarbarowo-truskawkowego ciasta pieczonego przez babcię. Jednak dla tych, którzy skojarzą ten zapach, będzie miał on znaczenie szczególne. W ten sposób wytworzy się mikrowspólnota oparta na wspólnym wspomnieniu, która nie oznacza jednak, że osoby te wejdą ze sobą w bezpośredni kontakt. Wspólnota ta ma bowiem charakter imaginacyjny, to połączenie za pomocą pamięci niewidzialną siecią, która jest z jednej strony ulotna, a z drugiej uzmysławia trwałość tego, co ulotne. W przypadku *Merging* kluczowe jest zagadnienie rekonstrukcji swojskości i budowania poczucia bezpieczeństwa w oparciu o znany i oswojony zapach ciasta. Rekonstrukcji, która nabiera szczególnego znaczenia w doświadczeniu migrantów, dla których jedzenie staje się jednym z istotnych elementów pozwalających na wywoływanie silnych wspomnień i uczuć.

Bezpośrednie powiązanie zapachu, pamięci i emocji powoduje, że jest on inspirującym medium artystycznym. Ewa Czerniawska zauważa, że „zapachy mogą szybko i silnie zmieniać stan emocjonalny człowieka, ponieważ system olfaktyczny jest bezpośrednio związany z systemem limbicznym odpowiedzialnym za analizę emocji”²⁵⁰. Instalacje zapachowe udowadniają, że doświadczenie sztuki nie może zostać zredukowane do wizualności. Gruszczyk wykorzystuje zapachy, aby wygenerować cielesne doświadczenie, ale także by uruchomić wyobraźnię odbiorcy. W związku z tym w jej instalacjach zapach pozwala na przenoszenie się w czasie i w przestrzeni. Pozwala przeszłości uobecnić się w teraźniejszości poprzez przywołanie wspomnień; pozwala także na przeniesienie się w przestrzeni i imaginacyjny powrót do domu.

W pracy *Acapulco* zapach kokosa był wehikułem, który pozwalał odbiorcy na ucieczkę od rzeczywistości. *Acapulco* jest oniryczną opowieścią o byciu w innym miejscu. To praca konceptualna, nie została nigdy zrealizowana, a jako koncept była wystawiana w 2015 roku w BWA w Katowicach. W obecnej formie jest to jedynie opis projektu, artystka nie wyklucza jednak jego realizacji. Główną ideą projektu jest nasaczenie góry

²⁵⁰ E. Czerniawska, J. Czerniawska-Far, *Człowiek...*, op. cit., s. 14.

śniegu kokosowym zapachem. Miałyby on być rozpylany za pomocą atomizatora. Artystka sugerowała także dodanie aspartamu, tak żeby śnieg nie tylko pachniał kokosem, ale także miał słodki smak, niczym kokosowe lody.

W opisie projektu artystka wskazywała na miejsce, w którym chciałyby go zrealizować: śnieg powinien być czysty i powinien być w miejscu, które kojarzy się z odpoczynkiem, przykładowo w ogrodzie, parku czy na placu zabaw. *Acapulco* jest przewrotną realizacją o tęsknocie za ucieczką do ciepłego i egzotycznego miejsca. Zapach kokosów pozwala odbiorcy otworzyć się na wyimaginowaną podróż. Ciekawym aspektem tego projektu jest wyobrażenie związane z faktem, że egzotyczne owoce pozwalają na chwilę wyobrazić sobie, iż znajdujemy się w innym miejscu. Spożywanie egzotycznych potraw i owoców może być traktowane jako substytut prawdziwej wyprawy. Anna Wieczorkiewicz szeroko opisywała potencjał doświadczenia kulinarnego jako substytucji realnej podróży w kontekście współczesnej turystyki i reklamy²⁵¹. Autorka analizowała reklamy nowojorskich restauracji, które według tej retoryki pozwalały odbyć podróże do najbardziej odległych zakątków świata bez konieczności opuszczania miasta. Metaforyka jedzenia jako podróżowania wielokrotnie powraca w przekazach reklamowych. W przypadku projektu Gruszczyk widoczny jest także element komiczny, zabawowy. Kokosowy śnieg ma być sposobem na odetchnięcie oraz ucieczkę od szarości i uciążliwości polskiej zimy. Wdychając zapach kokosów i smakując śniegowe lody, można na chwilę wyobrazić sobie, że jest się w słonecznym kurorcie nad oceanem.

Gruszczyk dostrzega podobieństwo pomiędzy snami, marzeniami a zapachami: są one efemeryczne, trudne do uchwycenia, nacechowane emocjami. Zarówno sny, jak i zapachy pozwalają na ucieczkę od rzeczywistości i poczucie bycia w innym miejscu, bez przemieszczania się. W przypadku zapachów jest to szczególnie często wykorzystywane w przemyśle reklamowym oferującym zapachy pozwalające na poczucie morskiej bryzy, świeżości lasu czy kwiecistej łąki. Marta Lisok zauważała w kontekście twórczości artystki, że

²⁵¹ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczania świata w podróży*, Kraków 2012, s. 287.

zapach za każdym razem stymuluje mikroskalę myślenia, skoncentrowaną na indywiduum oraz jego prywatnym, intymnym doświadczeniu. Dla niej [artystki – przyp. A.S.] kluczowa jest przyjemność interakcji z fizycznością przestrzeni, zintensyfikowana poprzez wzmocnienie jej zapachu²⁵².

W przypadku *Acapulco* kokosowy zapach staje się podstawą narracji o marzeniach i chęci ucieczki, bycia gdzie indziej. Z drugiej strony przyjemne doświadczenie zmysłowe w realizacjach Gruszczyk niejednokrotnie samo w sobie staje się źródłem ukojenia poprzez osvajanie obcej lub nieprzyjemnej przestrzeni. Z perspektywy niniejszej rozprawy szczególnie interesujący jest fakt, że do wspomnianego osvajania artystka często wykorzystuje zapachy jedzenia.

W innej realizacji, zatytułowanej *Przenikanie* (2007), Gruszczyk zdecydowała się na zmianę zapachu sześciu różnych obiektów w Gdańsku. Jak pisała:

Zamiast unoszących się tam zwykle woni, zaistniał w nich zapach sztuczny, który wziął się tam nie wiadomo skąd, często sprzeczny ze źródłem. Przenika on w zastany zapach danego miejsca²⁵³.

Artystka wybrała zwyczajne, codzienne przestrzenie – klatki schodowe, aptekę, sklep, restaurację. Nie wszystkie zapachy były związane z jedzeniem, jednak w większości przypadków artystka wybierała przyjemne, owocowe aromaty. Świeże i kojące zapachy kontrastowały z trzema zniszczonymi i zapuszczonymi klatkami schodowymi, w których były rozpylane. Gruszczyk zmieniała ich wonie poprzez dodanie aromatów mięty i cytryny, czerwonych owoców czy brzoskwini i cytryny. W przypadku restauracji dodała nutę piżma i jeżyn. W *Przenikaniu* artystka odwoływała się do sposobu, w jaki odbieramy nasze otoczenie. W codziennym doświadczeniu koncentrujemy się na wizualnej percepcji miasta. Przeważnie nie zwracamy uwagi na otaczające nas zapachy, o ile nie są szczególnie uciążliwe. Co więcej, zmysł węchu ma charakter adaptujący się. Oznacza to, że przyzwyczajamy się do zapachu, w związku z czym przestajemy być świadomi jego obecności, nawet jeśli receptory dalej przekazują informację do mózgu²⁵⁴. Jeśli wejdziemy

²⁵² M. Lisok, *Dzikusy. Nowa sztuka ze Śląska*, Katowice 2014, s. 16.

²⁵³ Oficjalna strona internetowa artystki: <http://justynagruszczyk.blogspot.com/p/projects.html>, [data dostępu: 25.05.2016].

²⁵⁴ E. Czerniawska, J. Czerniawska-Far, *Człowiek...*, op. cit., s. 70.

do pomieszczenia, w którym rozpylony jest intensywny zapach, będziemy go odczuwać tylko do momentu, zanim się do niego przyzwyczaimy.

Ponownie można odwołać się tu do Pallasmy i tego, że każde miejsce, miasto posiada swe dystynktywne smaki i zapachy. Praca *Przenikanie* oparta jest na kontraście pomiędzy codziennym doświadczeniem przestrzeni i zapachem, który jest obcy dla miejsc, w których się znalazł. Artystka sugeruje, że jej praca może być odbierana na dwa różne sposoby. Dla mieszkańców i osób znających dobrze te przestrzenie nowy zapach będzie zaskakujący i prawdopodobnie zaczną się zastanawiać nad jego źródłem. Gruszczyk sugeruje, że może to wpłynąć na to, jak codzienni użytkownicy tych miejsc postrzegają je; mogą także stać się bardziej świadomi i wyczuleni na otaczające ich wonie. W przypadku osób, które nie znają zwyczajnych, codziennych zapachów tych miejsc, sztuczny aromat może wydawać się „naturalnym” dla tej przestrzeni. Artystka jest zafascynowana faktem, że zapachy mogą być odbierane na poziomie podświadomym i tworzyć asocjacje, których nie jesteśmy w pełni świadomi. Ewa Czerniawska wskazywała, że sygnały zapachowe mogą być odbierane nawet gdy śpimy, bezwiednie, a nawet podświadomie²⁵⁵.

Gruszczyk natomiast pisała: „Podświadomość tych, którzy będą tam pierwszy raz, zapamięta sztuczny zapach jako prawdziwy. Sztuka, mimo że jest bytem z założenia fikcyjnym, przeniknie do rzeczywistości, a ich granice się zatrą”²⁵⁶. Dla artystki zapach jest sposobem na przekroczenie granic pomiędzy rzeczywistością a wyobraźnią, wskutek czego „sztuczny” zapach może stać się elementem rzeczywistego wspomnienia. Sztuka w formie zapachu przesiąka do rzeczywistości. Wydaje się, że nie bez przyczyny artystka wybiera wonie owoców, które określane są jako szczególnie świeże i przyjemne. Zapachy te w sposób szczególny kontrastowały z zaniedbanymi przestrzeniami, każąc odbiorcom zastanawiać się nad ich źródłem.

Praca *Ostatni dzień lata* (2010) była inspirowana *Sztuką postkonsumpcyjną* Natalii LL. W przestrzeni galeryjnej odwiedzający mogli zobaczyć oryginalne fotografie. Gruszczyk wypełniła całą przestrzeń zapachem czerwonych owoców – truskawek, malin, żurawiny.

²⁵⁵ Ibidem, s. 13.

²⁵⁶ Oficjalna strona internetowa artystki: <http://justynagruszczyk.blogspot.com/p/projects.html>, [data dostępu: 25.05.2016].

Artystka zainspirowała się przede wszystkim zmysłowym aspektem cyklu Natalii LL. Dla niej *Sztuka postkonsumpcyjna* jest przede wszystkim narracją o przyjemności i upływie czasu. Młoda kobieta na zdjęciach została uwięziona w czasie, pomiędzy przeszłością a obecnością. Gruszczyk pisała o swej pracy:

W przeciwieństwie do fotografii, zapach starzeje się nieuchronnie. Można opóźnić proces jego starzenia, ale nie można go wyeliminować. Świeży zapach jest nieodłącznym składnikiem świeżości w ogóle – jeśli nasz wzrok miewa wątpliwości, węch je zazwyczaj rozstrzyga. Ostatni dzień lata to moment, w którym wszystko jest jeszcze wakacyjne, i tylko świadomość nadchodzącej jesieni zmienia ten czas. Z całej siły pragniemy go wykorzystać. O ile pierwszy dzień lata możemy zmarnować, o tyle ostatni jest zawsze czasem zagęszczonym, pełnym, i ta jego pełność nadaje mu szczególną wartość. Jest jak owoc, który jest najlepszy i najbardziej soczysty na chwilę przed tym, zanim zacznie się psuć²⁵⁷.

Artystka wykorzystuje kontrast pomiędzy dwoma różnymi mediami, akcentując tym samym zasadniczą różnicę związaną z wykorzystaniem w swej twórczości zapachów. Gruszczyk ponownie podkreśla, że w zapachach fascynuje ją ich nieuchwytność i ulotność. Poprzez woń artystka podkreśla silnie sensualny aspekt pracy Natalii LL. Przyjemność związana z obserwacją fotografii jest dodatkowo wzmocniona poprzez dodanie przyjemnych owocowych nut. Wybór czerwonych owoców związany był także z potencjalnością zapachów do przywoływania kolorów. Artystka twierdziła, że chciała dodać kolorów czarno-białym fotografiom. Zawarta w zapachach „czerwień” dodatkowo nasuwa skojarzenia z erotyzmem i miłością, co podkreśla zmysłowy aspekt zdjęć Natalii LL.

Należy także zwrócić uwagę na połączenie słodkich zapachów z kobiecością, co było istotnym aspektem pracy *Moje różowe życie* (2008). Była to instalacja całkowicie pozbawiona elementów wizualnych. Gruszczyk stworzyła kompozycję z zapachu róż i truskawek. Termin „różowe życie” używany jest na określenie życia bez zmartwień i problemów. Artystka interesowała się tym, w jaki sposób zapachy mogą nasuwać skojarzenia z kolorami. Jak zauważała Czerniawska, „efekt oddziaływania zapachu jest silniejszy, jeśli towarzyszy mu kolor (...)”²⁵⁸. Zgodność pomiędzy zapachem i kolorem

²⁵⁷ Oficjalna strona internetowa artystki: <http://justynagruszczyk.blogspot.com/p/projects.html>, [data dostępu: 20.12.2017].

²⁵⁸ E. Czerniawska, J. Czerniawska-Far, *Człowiek...*, op. cit., s. 21.

powoduje, że ten pierwszy staje się łatwiejszy do rozpoznania. W przypadku *Mojego różowego życia* tytuł miał nakierowywać odbiorców do rozpoznania zapachu i wzmacniać jego doznanie. Czerniawska stwierdza, że jeśli zapachowi towarzyszy nazwa, jest postrzegany jako intensywniejszy i bardziej przyjemny lub nieprzyjemny²⁵⁹. Ponadto ludzie zdają się polegać bardziej na sugerowanej nazwie zapachu niż swych wrażeniach zmysłowych. W przypadku instalacji Gruszczyk wrażenie kolorystyczne sugerowane jest zarówno poprzez zapach, jak i poprzez tytuł. Artystka określa zapachy, których użyła mianem plastikowych i sztucznych. Nie użyła bowiem truskawkowych i różanych nut, lecz taniego różanego mydła i truskawkowych cukierków. Stworzona kompozycja zapachowa była słodka, aż do punktu, gdy nadmiar słodczy wywołuje mdłości. Artystka określiła ją jako „kiczowatą”, co wydaje się szczególnie interesujące w związku z tym, że „kicz” przeważnie jest odnoszony do aspektów wizualnych. O wiele rzadziej spotykamy się z określeniem „kiczowaty” w odniesieniu do zapachów czy smaków.

W *Moim różowym życiu* artystka odnosi się do roli i stereotypów związanych z artystą w społeczeństwie oraz do konwencjonalnej wizji kobiecości – słodkiej i różowej²⁶⁰. Powiązanie pomiędzy kobiecością a słodczą było już przedmiotem mojej refleksji. W przypadku instalacji Gruszczyk wykorzystanie truskawkowych lizaków podkreśla infantylizujący aspekt kobiecej słodczy. Kobiety łączone są nie tylko ze słodkim smakiem, ale także zapachem. Constance Classen zauważa:

Dziewice, żony i matki jako wzorce norm kulturowych, niejednokrotnie są kojarzone z przyjemnymi, niegroźnymi zapachami – w przypadku żon i matek z zapachem jedzenia, a dziewczyc z zapachem niewinnych kwiatów²⁶¹.

W swej instalacji Gruszczyk odnosiła się nie tylko do uproszczonej wizji kobiecości, ale także stereotypów dotyczących artystów, którzy postrzegani są jako oderwani od rzeczywistości, pozbawieni problemów. W społecznych wyobrażeniach praca artysty pozbawiana jest ciężaru „prawdziwej” pracy, jest postrzegana jako prosta i przyjemna. Tego typu wyobrażenia powiązane z mitologizacją artysty powodują, że niezwykle trudno jest im

²⁵⁹ Ibidem.

²⁶⁰ Opis projektu na stronie internetowej artystki: <http://justynagruszczyk.blogspot.com/p/projects.html> [data dostępu 06.05.2018].

²⁶¹ C. Classen, *Worlds of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures*, London 1993, s. 88.

walczyć o poprawę społecznego i ekonomicznego statusu. Życia młodych artystów w Polsce w żaden sposób nie można określić jako różowego. Strajk artystów z 2009 roku miał na celu uwidocznienie ich niełatwej sytuacji – prekaryzację, brak ubezpieczeń zdrowotnych czy emerytury, „śmieciowe” umowy oraz brak chęci ze strony muzeów i galerii do wypłacania wynagrodzenia z tytułu udziału w wystawie. Gruszczyk jest świadoma tej sytuacji, co więcej, przyznaje, że instalacja powstała w trudnym dla niej okresie²⁶². W związku z tym zinfantylizowana, kiczowata słodycz jest tu rodzajem oszustwa. *Moje różowe życie* opowiada o powierzchowności, o tworzeniu fałszywego wrażenia, zasłonie dymnej, za którą można się ukryć. Słodycz jest jedynie złudzeniem, efemerycznym jak zapach.

Jim Drobnick podkreślał, że instalacje zapachowe podejmują temat obecności i bezpośredniego doświadczenia. Jesteśmy wciąż otoczeni obrazami, jednak zapachów nie da się przekazać za pomocą obrazu – odbieramy je bezpośrednio. Drobnick zauważa, że artyści wykorzystują zapachy, gdyż wierzą, że

zapach dostarcza czyste i bezpośrednie doświadczenie. Zamiast reprezentować przedmiot lub doświadczenie, zapach bezpośrednio dociera do rzeczywistości. W związku z tym, że nie może być w łatwy sposób reprodukowany i dokumentowany, dzieła sztuki oparte na zapachu stawiają na niezapośredniczone doświadczenie: jeśli nie jesteś fizycznie obecny w dziele, tracisz pełnię jego znaczenia²⁶³.

W przypadku działań Gruszczyk zapachy jedzenia komunikują emocje i wspomnienia oraz stają się źródłem nowych wspomnień. Bez wątplenia doznania zmysłowe związane z jedzeniem są szczególnie bogatym źródłem wspomnień i emocji. Wynika to z faktu, że jedzenie samo w sobie wywołuje szereg reakcji emocjonalnych, oraz z faktu, iż niejednokrotnie jego przygotowywaniu i podawaniu towarzyszą silne uczucia – przywiązania, miłości, poczucia bezpieczeństwa. Właśnie te znaczenia wydają się niejednokrotnie interesować artystkę – w jaki sposób zapach jedzenia może sprawić, że będziemy czuli się bezpiecznie, wspominając dzieciństwo, lub też zaczniemy wyobrażać sobie, że znajdujemy się w zupełnie odmiennym miejscu. W przypadku działań Gruszczyk zapachy są również nieodłącznie powiązane z przestrzenią, w której się pojawiają,

²⁶² Wywiad z artystką, 27.05.2016.

²⁶³ J. Drobnick, *Reveries, Assaults and Evaporating Presences: Olfactory Dimensions in Contemporary Art*, „PARACHUTE” 1998, nr 89, <http://www.david-howes.com/senses/Drobnick.htm> [data dostępu 05.10.2017]

zmieniając tym samym sposób jej odbioru. Zarówno działania Królikiewicz, jak i Gruszczyk można wpisać w pewien projekt *somaestetyczny*. Wydaje się bowiem, że jednym z istotnych wymiarów ich działań jest zwiększenie świadomości ciała poprzez doznanie zmysłowe. Zaskoczenie wynikające z pojawiania się nietypowych smaków lub zapachów nie pozwala na ich bezrefleksyjną, bierną percepcję (o ile taka jest kiedykolwiek możliwa). Zamiast tego doznanie zmysłowe poprzez swą nietypowość staje się przedmiotem refleksji, tym samym przyczyniając się niejako do zwiększenia świadomości dotyczącej percypowania bodźców przez ciało. W takiej perspektywie można przywołać projekt Shustermana, instalacje i działania artystyczne poprzez tematyzację doświadczeń zmysłowych mogą bowiem zwiększać świadomość percepcji zmysłowej.

Ostatnią wybraną przeze mnie pracą, która również angażuje wiele zmysłów, jest instalacja Angeliki Markul *Polish American Dream* z 2010 roku [il. 38]. Praca ta jest również przykładem na połączenie w jednym dziele wszystkich trzech kategorii: ciała, wspólnoty i polityki. Dzieło to ma charakter multisensoryczny, angażuje różne zmysły, w związku z czym jego doświadczenie ma bardzo cielesny i bezpośredni charakter. Jednocześnie odwołuje się do ucieleśnionej pamięci, która związana jest z doświadczeniem pokoleniowym. Wykorzystuje doznanie nostalgii, która uruchamiana jest poprzez doświadczenie zmysłowe – w tym przypadku przede wszystkim zapach. Ostatecznie w dosyć przewrotny sposób zawiera w sobie komentarz polityczny, przede wszystkim w kontekście rzeczywistości PRL-u.

Instalacja Markul składała się z kilku elementów. Jednym z nich było ogromne, dziewięćmetrowe *tableau* z pianki poliuretanowej, która pokryta została białą czekoladą z zapachem wanilii. Przed *tableau* znajdowały się niewielkie „odłamki” z tego samego materiału – na jednym z nich umieszczono różowy neon z zachęcającym tekstem „Poliz”. Elementem instalacji było także osobne pomieszczenie, w którym odtworzony został zapach gumy balonowej Donald. *Polish American Dream* kusilo i zapraszało do smakowania, do wejścia w bezpośredni kontakt. To praca, którą odbiera się całym ciałem i prawie wszystkimi zmysłami – wzrokiem, węchem, dotykiem, smakiem. Można było w niej dostrzec rodzaj barokowego nadmiaru, pełni, erupcji obfitości. To obietnica szczęścia i przyjemności konsumowania. *Tableau* z czekolady jest z jednej strony pociągające, a z drugiej może być przytłaczające, obfitość ta przekracza bowiem możliwości konsumpcji. To więcej, niż chcemy, niż jesteśmy w stanie skosztować. Paweł Leszkowicz pisał o czekoladzie jako materii dzieła sztuki:

Ambiwalencja jej psycho-cieleśnych znaczeń rozpiętych pomiędzy rozkoszą i przyjemnością a przesytem i uzależnieniem oraz intensywne działanie na wszystkie zmysły czynią z czekolady idealny materiał sztuki²⁶⁴.

Leszkowicz zwraca uwagę na fakt, że jej dekoracyjność, a także powiązanie zarówno ze słodyczą, jak i wstrętem, czynią ją idealnym postmodernistycznym medium twórczości. Skojarzenie z przyjemnością nie jest więc jedynym, które pojawia się w kontekście czekolady. Każdy nadmiar, przesytność prowadzi do mdłości i odruchu wymiotnego. *Polish American Dream* to sen o dobrobycie i nieograniczonej konsumpcji, o niekończącej się przyjemności. Słodycz, jak każda przyjemność, może stać się rodzajem uzależniającej pułapki. Neon z instalacji Markul ma charakter niemalże rozkazu, zachęca do spełnienia marzenia – zatopienia się w rozkoszy.

Ważnym elementem jest także wspomniane pomieszczenie i unoszący się w niej zapach gumy Donald. Dla osób, które urodziły się w latach 70. XX w., ma ona szczególne znaczenie. Markul świadomie odwołuje się do doświadczenia, które ma charakter pokoleniowy, kierując się w stronę ucieleśnionej pamięci. Osoby, które nie pamiętają gumy Donald, nie rozpoznają jej charakterystycznego zapachu. Guma ta była czymś więcej niż zwykłym produktem spożywczym, była wyrazem tęsknoty za „amerykańskim snem”, wolnością i innym stylem życia. W związku z silnymi konotacjami emocjonalnymi smak gumy Donald stał się obiektem nostalgii.

Można stworzyć narrację o dwóch różnych pokoleniach, których dzieciństwo upłynęło w fascynacji dwoma różnymi gumami do żucia: Donald i Turbo. Gummy Donald produkowane przez holenderską firmę Maple Leaf B.V w Polsce dostępne były w latach 70. i 80. Każdej z nich towarzyszyła ilustrowana historyjka w postaci minikomiksu z postaciami z animacji Disneya – z Kaczorem Donaldem, Myszka Miki, Minnie czy psem Pluto. Historyjki te były kolekcjonowane przez dzieci i stawały się cennym trofeum. Guma Donald nie była towarem łatwo dostępnym, kupić ją można było w specjalnych sklepach Pewex, w których można było zakupić towary trudno dostępne lub niedostępne w inny sposób, w związku z tym stawały się synonimem luksusu. Jednym z tego typu towarów była właśnie guma Donald, jednoznacznie kojarząca się z amerykańskim stylem życia, stającą się produktem, który podobnie jak Coca-Cola stawał się obiektem tęsknoty, która nie dotyczyła

²⁶⁴ P. Leszkowicz, *Czekoladowa historia sztuki nowoczesnej*, [w:] *Słodycz i zwątpienie*, katalog wystawy, Toruń 2008, s. 6.

jedynie smaku, ale także wolności. Żuć gumę i pić colę to trochę „tak jakby” być gdzie indziej, to obietnica przeniesienia się do innego świata. Guma do żucia, obok Coca-Coli, była symbolem amerykańskiego imperializmu i konsumpcjonizmu, co przyczyniało się do jej oficjalnego potępienia. Oba produkty spożywcze stawały się niejako metonimią określonego stylu życia. Jan Brzechwa w „Głosie Ameryki” pisał:

Ameryka! Ta ziemia szczęśliwa i wolna
Ojczyzna Waszyngtona, kolebka Lincolna
Zmieniona w kraj biznesu, kryzysu i reklam
Wprowadziła zasadę: chwal się, ale nie kłam!
Chwal się gumą do żucia, chwal się coca-colą –
Niektórzy coca-colę od wolności wolą!²⁶⁵.

W wierszu tym następuje pewne odwrócenie: o ile żucie gumy i picie coli było utożsamiane z poczuciem wolności, tutaj staje się symbolem zniewolenia, który jest związany z amerykańskim stylem życia. W tym czasie Jerzy Putrament podjął się obrony tych dwóch znienawidzonych produktów. Zwrócił uwagę, że Coca-Cola ma jedną zaletę: jest bezalkoholowa, natomiast guma do żucia, która „natchnęła niejednego z naszych złotoustych do wygłaszania potępień zgniłej Ameryki”²⁶⁶, jest całkiem nieszkodliwą rozrywką, co więcej, może zastępować papierosy. Dominująca tendencja polegała jednak na potępieniu produktów pochodzących ze „zgniłego” Zachodu, co czyniło je jeszcze bardziej pożądanymi. Uwidacznia to powiązanie pomiędzy jedzeniem a tożsamością, które potraktowane jest tutaj jako rodzaj deklaracji wyboru pewnego stylu życia. Wybór ten miał jednocześnie charakter polityczny. Markul jest także świadoma politycznego wymiaru kultowej gumy do żucia – „wtedy to była tylko guma. Dopiero później zrozumiałam, że była także słodką esencją ograniczającego wolność człowieka komunizmu”²⁶⁷. Była ona w swej istocie jedynie pozorem wolności, była dostępna, ale tylko w ograniczonym stopniu i w ramach wyznaczonych przez władzę. Była słodką namiastką wolności, której gorzki posmak wiązał się z uświadomieniem sobie jej pozorności.

Trudność w dostaniu „Donalda” powodowała, że stawał się obiektem marzeń i szczególnych zabiegów. Angelika Markul w tekście towarzyszącym wystawie *Smakołyki*, w trakcie której instalacja była eksponowana, przywołuje swoje własne wspomnienia

²⁶⁵ J. Brzechwa, *Głos ameryki*, cyt. Za: J. Pyszny, *Co jada bohater? Kod kulinarny literatury socjalistycznej*, [w:] *Pokarmy i jedzenie w kulturze...*, op. cit., s. 245.

²⁶⁶ J. Putrament, *Dwa łyki Ameryki*, Warszawa 1956, s. 42-44, za: J. Pyszny, *Co jada...*, op. cit., s. 245.

²⁶⁷ A. Markul, *Polish American Dream*, [w:] *Smakołyki*, katalog wystawy, Poznań 2010, s. 15.

związane z ową gumą. Artystka wspomina, że można było ją kupować jedynie za dolary w Pewexie w Szczecinie (lub przywieźć z NRD). Nie każdy mógł sobie na nią pozwolić, w związku z czym „ta zwykła guma balonowa urosła do kultowego symbolu, obiektu pożądania”²⁶⁸. Markul nazywa ją jednym z najsilniejszych wspomnień dzieciństwa, wskazując, że wiele osób marzyło, by „móc ją porzuć, strzelić z niej balona, ale też kolekcjonować historyjki”²⁶⁹. Artystka pamięta, że zdarzało się jej dzielić przecież i tak niewielkich rozmiarów gumę, żeby zostawić kawałek na później. Czasem zawijała trochę przeżutą w papierek i odkładała, w tym samym celu. Działania te uzmysławiają, jak cennym produktem była w dziecięcych rękach. Wymuszała samokontrolę, chęć zatrzymania przyjemności na dłużej, przedłużenia wyjątkowego doznania smakowego – działania tak nietypowe w przypadku dziecięcego łakomstwa.

Markul zdaje sobie sprawę z „elitarności” stworzonej przez siebie instalacji, nie wszyscy bowiem odczuwają ją tak samo mocno. Dla osób starszych guma ta mogła nie mieć tak istotnego znaczenia, nie nastąpiło także szczególne zespolenie jej ze „smakiem dzieciństwa”, które staje się podstawą nostalgii. To tęsknota jednocześnie za smakiem, ale także wspomnieniami, które za sobą niesie – mitologizowanego, beztroskiego dzieciństwa, nawet, jeśli przypadało na nieszczególnie beztroskie czasy. Szczególne znaczenie, jakie przywiązujemy do smaków dzieciństwa, wynika z opisywanych już właściwości wspomnień związanych z zapachami i smakami, które są silniej nacechowane emocjami oraz sięgają do wcześniejszych faz życia niż innego typu wspomnienia.

W przypadku osób młodszych, które nie miały okazji spróbować gumy, zapach ten nie wywołuje żadnych emocji ani skojarzeń. W takim znaczeniu jest to instalacja „elitarna” – pokoleniowa, odwołująca się do specyficznych przeżyć i wspomnień. Co jest szczególnie ciekawe, wspomnienia te mają charakter ucieleśniony, są przywoływane przez ciało oraz zmysłowe doświadczenie. Podobnie jak smaki w przypadku *Słodki, słony, kwaśny* Podlaskiej, tak w przypadku instalacji Markul zapach służy uruchomieniu ciągu indywidualnych odczuć i skojarzeń, z których niektóre okazują się współdzielone z innymi.

Polish American Dream to opowieść o spełnionym marzeniu o wolności. Jest w niej jednak element zawahania. Tak jak wspomnienie zawsze jest idealizowane, jest doskonalsze niż rzeczywistość, tak spełnione marzenie zawsze jest w pewnym stopniu niedoskonałe i niesatysfakcjonujące. Z jednej strony jest więc nostalgia za przeszłością, która jawi się jako lepsza niż kiedykolwiek była, z drugiej strony lekkie rozczarowanie z realizacji marzenia,

²⁶⁸ Ibidem.

²⁶⁹ Ibidem.

które okazuje się nie takie, jak sobie wyobrażaliśmy. Zamknięci pomiędzy wyidealizowanym wspomnieniem i rozczarowaniem związanym z realizacją marzeń skazani jesteśmy na zawieszenie w wiecznym nieusatisfakcjonowaniu. Być może więc w kontraście do swej natarczywej materialności *Polish American Dream* jest opowieścią o rzeczywistości, która istnieje jedynie niematerialnie – w naszych wspomnieniach i marzeniach. Artystka wykorzystuje podwójność zawartą w tytule instalacji: „Polish” z *Polish American Dream* zmienia się w „poliż”. Poliż – marzenie można zrealizować, amerykański sen się urzeczywistnił. Można najeść się do syta, aż do przejedzenia. I obrzydzenia.

Artystka stwierdza, że w swej instalacji odtworzyła „pachnący latem i oranżadą aromat perwersyjnej gumy, której lata świetności zbiegły się z upadkiem komunizmu”²⁷⁰. Wspomniana wcześniej guma Turbo przynależała już do innego pokolenia – produkowana przez turecką firmę Kent pojawiła się pod koniec lat 80., szczególnie popularna była zaś w latach 90. Dla niektórych stała się ona niejako symbolem polskiego wczesnego kapitalizmu. Nie istniały już jakiegokolwiek ograniczenia w jej zakupie, była tania i dostępna dla wszystkich. Do każdej z nich dołączone był obrazki z luksusowymi samochodami, które stymulowały wyobraźnię i marzenia o ich posiadaniu, tak jak niegdyś historyjki z gum Donald. Podobnie jak w przypadku „Donaldów”, obrazki stawały się przedmiotami kolekcjonerskimi.

Instalacja Markul pokazuje, że zwykły produkt spożywczy może obrosnąć w wiele znaczeń, stając się czymś więcej niż smakołykiem, źródłem przyjemności. Artystka wspomina: „Donald to było nasze marzenie – często niedostępne. Dla jednych przysło, dla innych wciąż pozostaje obiektem pożądania, tak jak ten odtworzony tutaj zapach”²⁷¹. Dla amatorów Donald znów jest niedostępny, teraz z zupełnie innych powodów, a jego miłośnicy znów tęsknią za jego specyficznym smakiem. Wypowiedzi pojawiające się na forach internetowych potwierdzają szczególne znaczenie tego produktu spożywczego – powracają w nich określenia „kultowy” oraz utożsamienie go jako „smaku dzieciństwa”:

„Hej! pamiętacie zapewne smak tej kultowej gumy, smak dzieciństwa... ciekawa jestem czy można gdzieś jeszcze ją dostać”

²⁷⁰ Ibidem.

²⁷¹ Ibidem.

guma donald była zawsze nagrodą dla mnie po wizytach u dentysty...
tez chce... :)

Swoją drogą, dziwne, że żaden producent nie zabrał się za wykupienie licencji na
odtworzenie produkcji – krocie mógłby zarabiać (Donaldowa jest kultowa, co tu
dużo opowiadać, i przez sentyment niejedną by do niej wrócił ;)

niestety, myślę do gdyby teraz weszła do sprzedaży to kupiłoby ją więcej
dorośli niż dzieci- sentyment do niej na zawsze pozostanie i wiele bym dała
żeby znowu poczuć jej smak- smak beztróskiego dzieciństwa ;)

Kurcze, wczoraj pytałam męża o to samo. Bardzo bym chciała żeby znów pojawiły
się w sklepach. To rzeczywiście kultowy smak.
pamiętam jak kupowałam całe 'wagony' tej gumy i jadłam po kilka na raz :)
O tak. Mam w domu w pudełeczku kilkanaście historyjek z gumy Donald, jak się
dobrze dotych papierków nosa przyłoży i mocno powącha... jest odrobinka tego
zapachu jeszcze, hm... ..

oj pamiętam :) :) co to za czasy były, ja zbierałam te komiksy, ale to było z
jakich 15 lat temu :) zapach do tej pory pamiętam taki słodkawy i pamiętam, że
była biała tak dziwnie jakoś porysowana :) starzejemy się :P:P

kogo bym się nie spytała ze znajomych to każdy tęskni za tą gumą, może założymy
fan klub gumy Donald ;P²⁷²

Przytoczone wypowiedzi uwidaczniają opisywany podwójny charakter wspomnień, które są
związane z jedzeniem – mogą mieć one charakter zarówno indywidualny, jak i kolektywny.
Treść poszczególnych wspomnień jest zindywidualizowana, wspólna jest jednak szczególna
wartość, która była i wciąż jest przypisywana kultowej gumie. David Sutton pisał
o powiązaniu zmysłów i pamięci. Zauważył, że „jedzenie jest silnie zapamiętywalne,
zarówno jako doświadczenie zmysłowe, jak i społeczne”²⁷³.

W przytaczanych wypowiedziach z forum internetowego widać, że jedzenie
przywołuje cały szereg wspomnień, nie tylko samego smaku gumy. To wspomnienia
dotyczące miejsc, osób, wydarzeń, sposobów jedzenia, dzielenia się nią. To wspomnienia
związane z latem i beztróską. Nie każdy produkt spożywczy przywołuje tak bogaty bagaż

²⁷² http://forum.gazeta.pl/forum/w,16,51161519,51161519,guma_Donald_gdzie_mozna_kupic_.html [data
dostępu 02.05.2018].

²⁷³ D. Sutton, *Remembrance of Repasts...*, op. cit., s. 73.

wspomnień, dotyczy to tych, które były w jakiś sposób wyjątkowe – czy to z powodu smaku, skojarzeń, jakie nasuwały, czy też trudności w ich zdobyciu.

Guma Donald była tak silnie zakorzeniona w świadomości dzieci i młodzieży, że pojawia się w piosence Majki Jeżowskiej *Z Donaldem w kieszeni* (z 1995 roku) – „kupiłam babci na Dzień Babci, każdy wymyśla tak jak umie, nie żadne kwiatki, czekoladki, tylko po prostu fajną gumę. Powiedział tata głupi pomysł, mama się trochę na mnie krzywi, a babcia proszę z gumą w dłoni, ucałowała mnie szczęśliwa”. Piosenka ta pokazuje różnicę w waloryzacji gumy, w zależności od pokolenia. Rodzice nie rozumieją dziecięcej fascynacji gumą, natomiast radość babci wynika prawdopodobnie nie z tego, że szczególnie upodobała sobie jej smak, lecz z tego, że wie, jak cenna była dla dzieci. Dalsza część piosenki – „Z Donaldem w kieszeni, z Donaldem w kieszeni na luzie jak balon na wietrze” – pokazuje konotacje, jakie nasuwała tytułowa guma, widoczne także w poprzednich zwrotkach. Skojarzenia z luzem, wolnością, ale także przekraczaniem schematów i utrwalonych sposobów zachowania (guma jako prezent na dzień babci), trochę buntowniczość (ofiarowanie jej wbrew woli rodziców). W kolejnych zwrotkach widoczne jest odwołanie do radości, jaką dostarcza posiadanie gumy („bo Donald w kieszeni nam humor odmieni i stopnie poprawi i uśmiech poprawi i wszystko poprawi na lepsze”) – teza jest wyraźna: z gumą Donald życie jest przyjemniejsze i prostsze. Posiadanie gumy poprawia nastrój, zabija nudę oraz staje się powodem do dumy. Tekst piosenki dla dzieci jest zdecydowanie przerysowany, ale przynajmniej częściowo uwidacznia znaczenia przypisywane gumie oraz afirmację konsumpcjonizmu we wczesnych latach 90. XX wieku. To także afirmacja konsumpcyjnej retoryki, zgodnie z którą posiadanie pewnych produktów zmienia życie i „poprawia je na lepsze”, nawet w kontekście zjawisk, na które dany produkt nie może mieć realnie żadnego wpływu (poprawa stopni). Piosenka ta uzmysławia, że guma Donald była wciąż istotnym produktem po przemianie ustrojowej, zachowując swoje konotacje związane z wolnością i lekkością.

Podobnie jak w przypadku prac Gruszczyk, także w przypadku *Polish American Dream* doświadczenie zmysłowe pozwala na przeniesienie się w czasie. Sutton podejmował refleksję nad zagadnieniem, w jaki sposób zapachy i smaki jedzenia mogą przywoływać wspomnienia²⁷⁴. Autor zwraca uwagę na specyficzny aspekt związany z pamięcią w odniesieniu do smaków i zapachów. Przykładowo, jeśli zostaniemy poproszeni o przywołanie w pamięci kształtu lub koloru jabłka Granny Smith, większość z nas nie

²⁷⁴ Ibidem, ss. 88–89.

będzie miała z tym problemem. Natomiast przywołanie zapachu (lub smaku) okazuje się o wiele bardziej problematyczne. Trudno jest nam wyobrazić sobie, że odczuwamy dany zapach czy smak. Sutton powołuje się na Dana Sperbera, zdaniem którego różnica ta wynika z tego, w jaki sposób zapachy są kategoryzowane lub raczej z powodu tego, że brak im kategoryzacji, nie mają określonego „pola semantycznego”²⁷⁵. Autor zaznacza jednak, że nie oznacza to, iż nie mogą być analizowane i opisywane, gdy zostaną rozpoznane, tak jak jest w przypadku bodźców wizualnych.

Zdaniem Sperbera zapamiętana informacja może zostać uzyskana na dwa sposoby: poprzez rozpoznanie i przywołanie²⁷⁶. Pierwszy przypadek polega na tym, że w obliczu nowej informacji podmiot orientuje się, że już ją zna. W drugim przypadku przywołanie następuje niezależnie od zewnętrznego bodźca. Wyjątkowość zapachów i smaków polega na tym, że nie jesteśmy w stanie przywołać ich bez zewnętrznego bodźca. Z drugiej strony w obecności odpowiedniego bodźca zapachy nawet sprzed wielu lat mogą zostać rozpoznane. Osoba może przypomnieć zapach, który poczuła raz, wiele lat temu. Sperber stosuje metaforę magika, który wyciąga ze swojego kapelusza niekończące się sznury kolorowych apaszek. Podobnie jest w przypadku zapachów: osoba może przywołać cały szereg wspomnień, nie wiedząc, że wciąż je posiadała, odzyskując je z miejsca, które wydawało się puste. Dla Sperbera zapachy są symbolami, jednak nie wpisują się w zinstytucjonalizowany kod kulturowy, który pozwoliłby na ich proste „odczytywanie”. Fakt, że smaki i zapachy funkcjonują poza ustalonym kodem, nie oznacza, że nie mogą przekazywać treści; jednak treści te są jeszcze bardziej nieuchwytnie i wieloznaczne niż w przypadku obrazów czy słów. Być może więc metafora tekstowa w odniesieniu do nich nie jest najbardziej trafna.

Często pojawia się przekonanie, że wywoływane poprzez smaki i zapachy skojarzenia i wspomnienia są zbyt zindywidualizowane, aby móc pełnić funkcję komunikacyjną, jednak jak zauważa autor:

Niektóre zapachy, jak przykładowo kadzidła, są zinstytucjonalizowane i w związku z tym przynależą do tego, co semiolodzy nazywają kodem kulturowym. Jednak to właśnie w sferze indywidualnego symbolizmu, w ich umiejętności przywoływania wspomnień i nastrojów, które są pominięte w komunikacji społecznej, wrażenia olfaktoryczne ukazują swoją siłę. Tak więc, pominięcie zmysłu węchu przez semiologów jest przykładem na ich nieumiejętność wytłumaczenia fenomenów

²⁷⁵ Ibidem.

²⁷⁶ Zob. D. Sperber, *Rethinking symbolism*, Cambridge 1975, s. 116.

symbolicznych, które wykraczają poza wszelkie formy skodyfikowanej komunikacji i wyznaczają bezpośrednie połączenia pomiędzy obserwowaną naturą a wewnętrznym stanem obserwującego²⁷⁷.

Jak jednak widzimy na podstawie instalacji Markul, wspomnienia i skojarzenia wywoływane przez zapachy nie muszą być jedynie indywidualne. Oczywiście konkretne wspomnienie jest osobiste i wyjątkowe, ale z drugiej strony wiele osób wspomina gumę Donald jako „smak dzieciństwa”. Instalacja Markul może oddziaływać właśnie dlatego, że wspomnienia związane z jedzeniem mogą mieć także wymiar wspólnotowy. W związku z tym uwarunkowania kulturowe pełnią pewną funkcję w tego typu fenomenach.

Sutton zauważa, że oczywiście wspomnienia smaku i zapachu mają często charakter idiosynkratyczny, a skojarzenia z nimi związane mogą mieć przypadkowy charakter. Jednak z drugiej strony wspomnienia smaków i zapachów są powiązane z pewnym polem asocjacyjnym, które może być wspólne²⁷⁸.

Wspomnieć można tutaj o jeszcze jednym wymiarze smaków i zapachów, widocznym zarówno w przypadku pracy Markul, jak i Gruszczyk – ich oderwaniu od przedmiotu. Zapach niegdyś był sygnałem obecności, wskazywał, że obiekt, z którego pochodzi, musi znajdować się w pobliżu. Constance Classen zauważała, że zmienia się to wraz z wynalezieniem sztucznych aromatów, których użycie zyskuje na popularności w latach 60. XX wieku. Autorka zauważała, że dzisiejsze sztuczne zapachy „ewokują rzeczy, których nie ma, nieobecną obecność. Sztuczne zapachy są znakiem pozbawionym referencji, dymem bez ognia, czysto zapachowym wyobrażeniem”²⁷⁹. W związku z tym Classen nazywa węch zmysłem postmodernistycznym, wszak „postmodernizm jest również kulturą imitacji i symulacji, w której kopie dominują nad oryginałami, a obrazy nad materią”²⁸⁰.

Dzięki technologii smaki i zapachy odrywają się od swych przedmiotów. Wspomnieć tu można również o prekursorskich w polskiej sztuce działaniach Marcina Berdyszaka, który w swych instalacjach z lat 90. XX wieku eksperymentował z zapachami, rozpylając owocowe aromaty w galerii. Rozpylane przez niego zapachy kontrastowały z nieobecnością rzeczywistych owoców, które pojawiały się jedynie w postaci metalowych konstrukcji (*Polifruit*, *Blowing lemons*). W szczególności w działaniach Gruszczyk widoczne było oderwanie się zapachu od jego źródła, co wywoływało efekt zaskoczenia,

²⁷⁷ Ibidem, s. 118.

²⁷⁸ D. Sutton, *Remembrance of Repasts...*, op. cit., s. 161.

²⁷⁹ C. Classen, D. Howes, A. Synnott, *Aroma. The cultural history of smell*, London 1994, s. 203.

²⁸⁰ Ibidem.

nieprzystawalności bodźca do przestrzeni. Artyści uwidaczniają więc kolejny istotny aspekt naszej percepcji zmysłowej, związany z tym, że dzięki sztucznym zapachom i smakom zmysły łatwo mogą zostać wprowadzone w błąd.

Instalacje Gruszczyk i Markul wykorzystują kognitywną złożoność recepcji bodźców zapachowych, które mogą zarówno stymulować wyobraźnię, jak i przywoływać wspomnienia. Zmysłowe doświadczenie staje się *residuum* efemerycznej wspólnoty opartej na pamięci i skojarzeniach. Istotne jest to, że obie artystki traktują zapach jako komunikat, który może być odczytywany (i odczuwany). Wykraczają tym samym poza utrwalone wyobrażenia dotyczące dzieła sztuki zamykające je w ramach doświadczenia wizualnego. W przypadku realizacji obu artystek zapach jedzenia jest tym, co nakierowuje nas na przeszłość, otwierając na różnorodne skojarzenia i wspomnienia. Uwidacznia się tym samym szczególnie jego właściwość – pozwala bowiem na podróż w czasie i przestrzeni przy jednoczesnym pozostaniu w miejscu.

Jak zauważała Carolyn Korsmeyer, fakt, że artyści niechętnie używali jedzenia w swej twórczości wynikał z tego, że uznawane było ono za nieodpowiednie jako medium sztuki. Uznawano, że smak jest zbyt indywidualnym odczuciem, aby móc komunikować za jego pomocą treści. Jak się jednak okazuje, można komunikować znaczenia nie tylko za pomocą samego jedzenia – jego wizualnej formy (która może sama w sobie coś znaczyć) – ale także za pośrednictwem zapachów i smaków związanych z jedzeniem.

Polish American Dream jest instalacją, która zawiera w sobie wszystkie wskazane przeze mnie jako kluczowe kulturowe aspekty jedzenia. Z jednej strony bardzo silnie angażuje cielesność odbiorcy, jednocześnie kierując refleksję w stronę jej wspólnotowego aspektu. Poprzez wychowywanie się i dorastanie w pewnej kulturze doświadczamy podobnych smaków, które stają się niejednokrotnie nośnikami nostalgicznych emocji. Możemy nawet zastanawiać się nad specyficznymi smakami i produktami „pokoleniowymi”, które stają się przedmiotem konwersacji i wspólnego wspomnienia, jak było „za dawnych czasów”. W takim wymiarze jedzenie może łączyć całe pokolenia, prowokując narracje o tęsknocie za nieistniejącymi już smakami. Ważnym aspektem pracy Markul jest również zwrócenie uwagi na polityczny wymiar jedzenia. Prosty i pozornie wydawałoby się banalny produkt spożywczy, do którego dostęp zostaje ograniczony i staje się symbolem zakazanego stylu życia. Tematyka jedzenia i władzy jest tu widoczna w najbardziej dosłowny sposób. Instalacja Markul łączy ciało, wspólnotę i politykę, wskazując równocześnie na ich wzajemne przenikanie się, a czasem wręcz nierozdzielne połączenie.

Zakończenie

Analizowane przykłady ukazują wielowymiarowość oraz wieloznaczność jedzenia, która uwidoczniła została w praktyce artystycznej. Opisane działania i dzieła sztuki pokazują, jak wiele znaczeń może być wyrażonych poprzez żywność oraz jak wiele znaczeń jest w nim zawartych. Jako znaczące możemy rozpatrywać nie tylko konkretne produkty spożywcze, które wywołują w odbiorcach określone skojarzenia. Znaczące są również sytuacje, uczyty, zasiadanie przy stole czy samo dzielenie pożywienia. Ostatecznie znaczące są również smaki i zapachy, które mogą stanowić medium, za pomocą którego wyrażane są treści. Tak jak kolory i faktury w malarstwie, w dziełach, które przybierają formę obiektów do zjedzenia, poszczególne elementy składają się na wyjątkową kompozycję smakową.

Należy zgodzić się z Karen Grøn, która zauważa, że jedzenie jest „supermetaforą” naszych czasów, a posługując się nią można wypowiedzieć się na dowolny temat: „problemów społecznych, zwyczajów kulturowych, naszych tożsamości, naszego rozumienia natury, ustawiania granic, wrażliwości oraz wizji przyszłości”¹. Analizowane przeze mnie przykłady pokazują niesamowicie szeroki zakres tematyki, która pojawia się w pracach artystycznych dotyczących jedzenia. Polscy artyści odwołują się do pożywienia na różne sposoby, wykorzystując je jako materiał instalacji, traktując je jako sytuację społeczną lub też obiekt reprezentacji. Poprzez jedzenie wypowiadają się na różnorodne tematy, jednak zamykają się one w zasygnalizowanych kategoriach wspólnoty, ciała i polityki. Co wydaje się szczególnie istotne, wypowiadając się za pomocą jedzenia, niemalże nigdy nie mówią o samym jedzeniu, lecz o człowieku, który je spożywa – sam lub we wspólnocie. W takiej perspektywie uważam, że zaprezentowane analizy wpisują się w nurt *food studies*. Dokonane analizy uzmysławiają również, że rozpoznania dokonane przez badaczy związanych z tym obszarem okazują się przydatne w refleksji nad dziełami sztuki, w których jedzenie stanowi kluczowy motyw.

W perspektywie wspólnoty artyści poruszają tematykę jedzenia i więzi – nie tylko w obrębie bezpiecznych granic wyznaczonych przez nasze codzienne funkcjonowanie w społeczeństwie. Sztuka staje się obszarem testowania społecznych granic i dystansów oraz kulturowych, kulinarnych oczywistości. Artyści grają z utrwalonymi kręgami komensalizmu, testując przykładowo kategorię gościnności (Markiewicz). Podejmują

¹ *Eat me*, red. K. Grøn, Kolding 2017, s. 7.

również refleksję nad jednoczącym i rytualnym aspektem spożywania (Bereś) oraz kulturowo utrwaloną kategorią jadalności (Żyniewicz, Brzuzan). W przywoływanych pracach pojawia się również wątek kontaktu z obcym, mniejszością społeczną, będącym jednocześnie kontaktem z odmienną kuchnią (Podlaska). Jedzenie buduje wspólnotę na różnych poziomach – również domowym i rodzinnym (Podlaska) – poprzez dzielenie się nie tylko pożywieniem, ale również wiedzą oraz tradycją. Domowe jedzenie podlega mitologizacji, w szczególności w sytuacji migracji, gdy staje się metonimią domu oraz przedmiotem nostalgii (Gruszczyk). Wspomnienia, które wywołuje pożywienie, nie są jedynie indywidualne – niejednokrotnie są one zakorzenione w pewnym zapleczu kulturowym (Gruszczyk) czy też doświadczeniu pokoleniowym (Markul). Tym samym ucieleśnione wspomnienia mogą przybierać wspólnotowy charakter. W opisywanych realizacjach artystycznych ciało zostaje uruchomione dzięki zmysłowemu doświadczeniu, w związku z czym powraca w nich tematyka zmysłów oraz tego, jak się nimi posługujemy.

Pojawiają się również zagadnienia dotyczące tego, w jaki sposób sztuka staje się obszarem tworzenia efemerycznych wspólnot (Bereś, Jabłońska, Podlaska) oraz w jaki sposób jedzenie może być sposobem na budowanie odmiennego typu relacji z odbiorcą. Wspólnotowość jest więc pojmowana również jako pewna strategia artystyczna lub też zakładany cel działania twórców. W takiej perspektywie jedzenie staje się jednym z możliwych środków, które mają na celu wykreowanie chwilowego spotkania, zatrzymania się, nawiązania więzi. Wspólnota może mieć również charakter imaginacyjny – poprzez zmysłowe doświadczenie uruchamiają się wspomnienia i wyobrażenia, które mogą przekraczać doświadczenie jednostkowe (Markul, Gruszczyk). Jedzenie może także pozwolić na partycypowanie w doświadczeniu Innego, wyzwalać empatię (Brzuzan). Poprzez kulinaria można zaznaczyć również obecność Innego w przestrzeni miejskiej (Podlaska).

Wspólnotowy charakter jedzenia związany jest z wytwarzaniem więzi na różnych poziomach – nie tylko pomiędzy grupami, ale również jednostkami. W szczególny sposób widoczne jest to na poziomie rodziny. Jednymi z najsilniejszych wspomnień niejednokrotnie są wszak emocje związane ze wspólnym spożywaniem posiłków. Pokarmy konsolidują rodzinę na wielu poziomach, będąc wyrazem troski i opiekuńczości. Poprzez jedzenie można wyrażać przywiązanie, miłość i troskę o drugiego człowieka. Pożywienie łączy również rodzinę w wymiarze pokoleniowym poprzez przekazywanie tradycji, dzielenie się przepisami, naukę gestów i czynności (Podlaska). Domowe sposoby przyrządzania potraw przekazywane są przez babcię oraz matkę, tworząc unikatowe, rodzinne tradycje i przepisy.

Tego typu działania stają się podstawą kulinarnego zróżnicowania – poszczególne dania różnią się bowiem nie tylko na poziomie lokalnym, ale nawet rodzinnym. Jednocześnie potrawy wpisane są w dyskurs autentyczności, a każda z nich ma pewien „rdzeń”, który jest kluczowy dla jej tożsamości. Dorota Podlaska eksperymentowała z tym rdzeniem, zastanawiając się nad regułami, które warunkują poprawność danej potrawy, pozwalając, by Włosi korygowali jej „błędy”.

Smak nie jest prostym, jednostkowym doznaniem zmysłowym. Ma bowiem wymiar społeczny i kulturowy – jest wytwarzany oraz komunikowany. W takim kontekście pojawiają się prace poruszające wątek kulturowego kształtowania smaku (Dawicki) czy też pojęcia autentyczności kuchni (Podlaska). Artyści udowadniają, że za pomocą smaków i zapachów jedzenia można komunikować treści oraz wywoływać emocje (Gruszczyk, Markul, Królikiewicz). Smaki i zapachy zostają powiązane z kolektywną i indywidualną pamięcią, dzięki czemu niejednokrotnie wywołują silne reakcje emocjonalne. Zostają również związane z konkretnym miejscem i jego pamięcią (Królikiewicz), a zmysłowe doświadczenia stają się niewidzialną siatką wspomnień oplatającą przestrzeń miejską. Efemeryczne doznania sensualne stają się bodźcem dla wyobraźni, pozwalając na imaginacyjną podróż w czasie i przestrzeni (Markul, Gruszczyk, Królikiewicz). Szczególnie często smaki i zapachy kierują nas w stronę dzieciństwa i wspomnienia domu (Gruszczyk, Markul). Artyści wykorzystują również doświadczenia zmysłowe, które są nietypowe, niepokojące, podejmując tym samym grę z naszymi przyzwyczajeniami smakowymi (Dawicki, Podlaska, Królikiewicz). Eksperymenty te z jednej strony stają się źródłem reakcji emocjonalnych, a z drugiej pozwalają na generowanie większej świadomości percepcyjnej odbiorców. Artyści stawiają pytania o granice akceptowalnych smaków i ich połączeń (Podlaska, Dawicki, Żyniewicz), wskazując w ten sposób na fakt, że nasze przyzwyczajenia smakowe budowane są w oparciu o tradycję i wychowanie.

Tworzą także efemeryczne obiekty, których doświadczenie jest tożsame z ich destrukcją, pośrednio artyści tematyzują więc zagadnienie znikania, nieobecności i przemijania (Królikiewicz). Niektóre prace wpisują się niemalże w barokową tradycję *vanitas*, a destrukcja jedzenia może stać się wzorem przemijania ludzkiego ciała (Janin). Artyści, tworząc instalacje lub obrazy, niejednokrotnie odwołują się bezpośrednio do tradycji malarskiej (Grzywacz, Królikiewicz), wpisując się tym samym w obszar refleksji nad człowiekiem, jedzeniem i przemijaniem.

Zainteresowanie polskich artystów tematyką jedzenia wydaje się wynikać z różnorodnych źródeł. Do tematu żywności dochodzą więc z różnych punktów wyjścia,

które warunkują jednocześnie ich optykę, sposób namysłu nad pokarmem. Jedna z dróg prowadzi poprzez ciało, wiedzie do zainteresowania materialnością jedzenia oraz doświadczeniem zmysłowym. Inna droga związana jest z zainteresowaniem wspólnotą – prowadzi do koncentrowania się na komensalizmie oraz relacyjnych aspektach jedzenia.

Artyści odwołują się również do sakralnego wymiaru pożywienia widocznego szczególnie w kontekście rytuałów i ceremonii. Wspólna biesiada była i wciąż jest kluczowym elementem niemalże wszystkich obrzędów przejścia, spełniając przede wszystkim funkcję jednoczącą. Kulinaria są jednak nie tylko sferą komfortu i przyjemności, ale również lęku czy zagrożenia. Podawane przez drugiego człowieka jedzenie może być szkodliwe, a nawet trujące, co wprowadza silne emocje w samą sytuację karmienia, zawsze opartą przecież na zaufaniu. Bez tej fundamentalnej ufności nie byłoby możliwe wspólne jedzenie, a tym samym wspólnota w ogóle. Wspólne spożywanie jest potwierdzeniem tego zaufania oraz istniejących więzi społecznych. Symboliczne znaczenie żywności objawia się w religii, przede wszystkim w akcie komunii, do którego odwoływał się Jerzy Beres.

Jedzenie obecne jest również w każdym akcie gościnności, który nieodłącznie powiązany jest z koniecznością nakarmienia gościa. W kontekście prac odnoszących się do tej tematyki, należałoby zadać pytanie, czy gościnność nie jest rodzajem metakategorii, która może zostać odniesiona do wielu różnorodnych praktyk artystycznych stawiających w swym centrum zagadnienie relacji i wspólnoty. Gościnność widoczna jest także w działaniach instytucji sztuki, które aranżują sytuacje pozwalające na wejście w rolę gościa (wykorzystując w tym celu ucztę, wspólną biesiadę). Można oczywiście zadać w tym kontekście pytanie, czy nie jest ona wtedy zinstrumentalizowana, wykorzystana jedynie do uzyskania określonego celu. Powtarzające się określenia „wejścia w rolę” każą zadać pytanie o to, jak postrzegać artystę-gospodarza i widza-gościa. Czy gościnność jest tutaj jedynie inscenizowana? Czy stając się spektaklem, traci swój rytualny charakter? Czy działania artystów podkreślają kulturowe znaczenie tej kategorii, czy też pasożytując na niej, ukazują jej słabość?

W perspektywie działań artystycznych sytuacja ulega pewnej komplikacji. Należałoby zadać pytanie, czy nie mamy w tym przypadku do czynienia z *mimesis* gościnności, w której rytualna biesiada jest jedynie naśladowana i cytowana. Należałoby także zastanowić się, czy specyficzny „nawias” sztuki nie powoduje, że prawdziwy akt gościnności staje się niemożliwy w jej obrębie. Wydaje się, że powracamy tym samym do zagadnień dotyczących skuteczności sztuki i pytania o to, czy autentyczność danego gestu

artystycznego miałyby być określana poprzez jego oddziaływanie na rzeczywistość, w tym przypadku na wytworzenie atmosfery otwartości, spotkania i wspólnotowych więzi.

Jedzenie jest nieodłącznie powiązane z władzą na różnych poziomach – od samoograniczenia i władzy nad własnym ciałem, do władzy nad ciałami innych. Jest istotnym obszarem w polityce państw narodowych, a braki w zaopatrzeniu mogą przyczynić się do zagrożenia stabilności rządów. Jak zauważała Carole Counihan, klasowe, płciowe, kastowe i rasowe hierarchie są częściowo powiązane oraz podtrzymywane przez zróżnicowaną kontrolę nad jedzeniem i dostępem do niego². Kulinaria mogą więc stawać się obszarem społecznego wykluczenia.

Artyści odpowiadają na współczesne przemiany w obszarze konsumpcji. Przemysłowa i masowa produkcja żywności zmienia nasze podejście wobec jedzenia, stając się czasem źródłem niepewności i niepokoju dotyczącego jego rzeczywistego składu (Rajkowska). Prace artystów oparte na relacyjności można odczytywać również jako odpowiedź na rosnącą indywidualizację sposobów jedzenia i zanik więzi społecznych (Jabłońska, Rajkowska).

Elementem społecznych i wspólnotowych wyobrażeń związanych z jedzeniem są również zagadnienia dotyczące płci, podziału domowych obowiązków oraz kanonów ciała. Artyści i artystki przyglądają się kuchni, która może być przestrzenią opresji, jak i kreatywności (Ska). Wiele z analizowanych prac odnosi się do relacji pomiędzy płciami, seksualności oraz erotyki (Natalia LL, Ska, Szapocznikow). Kanibalistyczne metafory wzajemnego pożerania odnoszą się zarówno do relacji pomiędzy płciami, jak i sytuacji artysty (Rajkowska). W analizowanych pracach pojawia się również zagadnienie kanonu ciała oraz obsesji szczupłości, a także wyobrażeń dotyczących kobiecej i męskiej diety (Ska). Opisywane dzieła niejednokrotnie w przewrotny sposób odnoszą się do skojarzeń łączących słodycz i kobiecość (Janin, Demko, Szapocznikow). W szczególności artystki przełamują przyjemny i infantylizujący wymiar słodczy, umieszczając ją w kontekstach związanych z przemijaniem, destrukcją czy też łącząc ją z quasi-kanibalistycznym motywem „kobiety do zjedzenia”.

Jedzenie niejednokrotnie zostaje powiązane z tożsamością płciową. Zarówno w stosunku do mężczyzn, jak i kobiet pojawiają się społeczne wyobrażenia dotyczące tego, co i jak powinni spożywać. Istnieją więc pokarmy pojmowane jako kobiece i jako męskie. W szczególności w przypadku kobiet społeczne oczekiwania i wyobrażenia stają się

² C. Counihan, *The Anthropology of Food and Body*, New York/London 1999, s. 8.

źródłem wyjątkowo złożonego stosunku wobec pożywienia, które może być źródłem przyjemności, jak i poczucia winy. W kontekście przestrzeni domowej gotowanie może być postrzegane jako narzucony społecznie obowiązek, ale też jako obszar wolności, kreatywności i ekspresji. Kobięca tożsamość zostaje szczególnie silnie powiązana z karmieniem i gotowaniem, nierzadko jest ona wartościowana w oparciu o umiejętności kulinarne (lub ich brak). Nie umieć i nie chcieć gotować to nie być w pełni kobietą, to być złą matką, żoną i gospodynią. Przyrządzanie posiłków jest postrzegane jako jedna z fundamentalnych ról kobiety, a ucieczka od tego obowiązku jest związana z uruchomieniem szeregu stereotypów – kobieta niegotująca jest egoistyczna, skupiona na sobie i swojej karierze, pozbawiona empatii.

W toku wychowania uczymy się smaku, jesteśmy przyzwyczajani do pewnych jego połączeń. Sztuka współczesna okazuje się natomiast przestrzenią, w której możliwe jest eksperymentowanie i wykraczanie poza utrwalone schematy doświadczenia zmysłowego w kierunku smaków zaskakujących, dziwnych lub wręcz nieprzyjemnych (Dawicki, Podlaska). Artyści poszerzają więc zakres naszych doznań sensualnych, przyczyniając się do wzrostu świadomości ciała i sposobów, w jakie percypujemy zewnętrzne bodźce.

Smak jest odczuwany indywidualnie i w takim też rozumieniu staje się najbardziej indywidualistycznym ze zmysłów. Jest jednak również komunikowany na zewnątrz oraz w pewnym stopniu kształtowany społecznie. Nie tylko dzielimy się posiłkami, ale również naszymi wyobrażeniami dotyczącymi smaku. Jak zauważa 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”³. Rozmawiamy o jedzeniu, komunikując tym samym nasze upodobania i awersje smakowe. Preferencja wobec określonych smaków jest złożonym zagadnieniem, tak samo jak doświadczenie smaku, które można pojmować jako złożony proces. Nasze wybory związane z pokarmami wynikają z uwarunkowań kulturowych, biologicznych oraz indywidualnych preferencji. Jedzenie łączy więc różne wymiary egzystencji – jednostkowy, biologiczny i społeczny.

Pożywienie powiązane jest z tożsamością, zarówno indywidualną, jak i kolektywną. Poszczególne zbiorowości ludzkie definiują się zarówno przez pryzmat tego, co spożywają, jak i tego, co uznają za niejadalne. Również odmienne grupy i narodowości są postrzegane niejednokrotnie poprzez to, co znajduje się na ich talerzu. Jedzenie może stawać się jednym

³ P. Ferguson, *The Senses of Taste*, „The American Historical Review” 2011, vol. 116, nr 2, s. 372.

z elementów podkreślających antagonizmy pomiędzy społecznościami lub wskazującym na „nieładność” danej grupy. Zapach czy smak pożywienia Innego może być źródłem zarówno zaciekawienia, jak i uprzedzeń, a nawet obrzydzenia. W perspektywie indywidualnej coraz częściej jednostkowa tożsamość budowana jest w kontekście spożywanych pokarmów. Umieszczanie fotografii jedzenia na portalach społecznościowych może być elementem stylizacji lub też podkreślania statusu społecznego. Jedzenie powiązane jest z tożsamością również na najbardziej fundamentalnym poziomie, ponieważ zostaje wchłonięte przez ciało i buduje je. Z tym podstawowym związkiem pomiędzy pokarmem a ciałem związane są również wspomniane lęki dotyczące przyjmowanego jedzenia.

Kuchnia i kulinaria są również przestrzenią władzy na różnych poziomach: od najbliższej, domowej („matriarchat domowy”), aż po społeczną i polityczną. Tematyka jedzenia zostaje więc wpisana również w zagadnienia polityczne, zarówno dotyczące ciała, jak i wspólnoty. Jako polityczne rozumiane są zagadnienia reglamentacji dóbr (Grzywacz) oraz możliwe wspólnoty budowane w oparciu o jedzenie (Bereś). Polityczny okazuje się również problem głodu (Brzuzan), którego źródła należy poszukiwać przede wszystkim w konfliktach zbrojnych, ekonomii, dystrybucji dóbr, systemach totalitarnych oraz ludobójstwie. Reglamentacja towarów, odgórne decydowanie przez państwo, co może lub nie może być spożywane przez obywateli, przyczynia się do ukształtowania się odmiennych ciał, co uwidaczniał niegdyś performans Mariny Abramović. Ograniczenie dostępu do określonych produktów spożywczych staje się źródłem wspólnotowych doświadczeń i wspomnień dotyczących ich pozyskiwania, a trudno dostępne towary zyskują szczególne znaczenie oraz wartość emocjonalną (Grzywacz, Markul). Sam akt karmienia jest zarówno wyrazem opiekuńczości i troski, jak i rodzajem władzy. Karmiąc drugiego, można odbierać mu sprawczość i uzależniać go od siebie, co szczególnie zostało podkreślone poprzez gest związania rąk w akcji Podlaskiej *Uczta dla dwojga*.

Dokonane analizy uzmysławiają jednocześnie ciągłe przenikanie się trzech tytułowych kategorii: wspólnoty, ciała i polityki, które okazują się niemalże nierozłączne. Ciało jest bowiem zarówno społeczne, jak i polityczne, wspólnota konstytuowana jest w oparciu o cielesne doświadczenie, a szeroko rozumiana władza odciska się na ciele, jednocześnie wpływając na wspólnotowe wyobrażenia. W jednej pracy artystycznej spotykać się może wiele wątków – niejednoznaczność i otwartość przekazu artystycznego pozwala na różnorodne interpretacje.

Chciałabym również wskazać na możliwe dalsze obszary badań i pytania, które można rozwijać w kontekście obecności jedzenia w polskiej sztuce współczesnej. W sztuce przed 1989 rokiem tematyka jedzenia pojawiała się sporadycznie, podobnie zresztą jak cielesności⁴. Ciało nie znajdowało się zdecydowanie w centrum zainteresowania artystów. Pojawiają się jednak pewne wątki związane z jedzeniem, chociażby w twórczości grupy Wprost, gdzie oprócz opisywanego malarstwa Grzywacza można wskazać chociażby grafiki Leszka Sobockiego czy martwe natury Macieja Bieniasza. W kontekście sztuki przed 1989 rokiem interesujące byłoby przyjrzenie się również socjalistycznej propagandzie wizualnej i temu, w jaki sposób jedzenie jako metafora dobrobytu pojawia się w malarstwie oraz na plakatach socrealistycznych. Nieoczywistym wątkiem związanym z jedzeniem wydaje się twórczość Jonasza Sterna, którą rozpatrywać można z perspektywy kanibalizmu (np. *Statek kanibali*). Artysta wykorzystywał w swych działaniach resztki zwierzęce – kości, skóry, ości. Tytuły prac oraz odautorskie komentarze wskazywały na szczególne znaczenie kanibalizmu, który pojmował on międzygatunkowo. Człowiek jest skazany na kanibalizm, ponieważ zjada zwierzęta („braci mniejszych”), a cały świat oparty jest na wzajemnym pożeraniu się.

W perspektywie obecności jedzenia można także wskazać na twórczość grupy Luxus, w szczególności ich *Wyroby cukiernicze o przedłużonym okresie trwałości*. Realizacja ta w ciekawy sposób tematyzowała przewidywaną przez Luxusowców nową rzeczywistość kapitalizmu pojmowanego z jednej strony jako świat obfitości, ale z drugiej jako cywilizacja śmieci. Prześledzenie motywów związanych z jedzeniem w działalności tej grupy wydaje się szczególnie ciekawe, ponieważ sygnalizuje jednocześnie przejście pomiędzy dwoma ustrojami społeczno-politycznymi. W sztuce po 1989 roku zdecydowanie na szersze badanie zasługują działania Marcina Berdyszaka, w których wykorzystuje on owoce. Jego twórczość skoncentrowana jest wokół zagadnień opozycji natury i kultury, pytań o to, czym dzisiaj jest sztuczność i naturalność – pytań, które szczególnie głośno wybrzmiewają w kontekście jedzenia.

W innym zupełnie wymiarze jedzenie pojawiało się również w pracach duetu Kijewski/Kocur, w ich rzeźbach zbudowanych z żelek i słodyczy. Zdecydowanie na szerszą analizę zasługują również prace Oskara Dawickiego, chociażby jego instalacja *Vanitas*⁵.

⁴ Zob. I. Kowalczyk, *Ciało i władza. Polska sztuka krytyczna lat 90.*, Warszawa 2002, s. 39.

⁵ O motywach wanitatywnych we współczesnej sztuce polskiej: A. Stronciwilk, *Jedzenie jako element ikonografii vanitas. Współczesne interpretacje tradycyjnego motywu*, [w:] *Wiktuały, kuchnia, kultura*

Zagadnienie reinterpretacji motywu *vanitas* w twórczości współczesnych artystów jest osobnym, bardzo ciekawym tematem, w którego centrum również znajduje się jedzenie. W wyniku konieczności wyboru określonych prac do analizy w niniejszej dysertacji poza jej obszarem pozostało wiele ciekawych realizacji Elżbiety Jabłońskiej, jak przykładowo *Przypadkowe przyjemności*, *Supermatka* czy *83 kelnerów*, które tematyzują pracę kobiety, przestrzeń kuchenną oraz społeczny wymiar wernisazu. Wskazać można również na interesujące działania na pograniczu sztuki, aktywizmu i gastronomii, jak chociażby działalność wrocławskiego *Food Think Tanku*. To tylko niektóre z przykładów, które sygnalizują, że w kontekście obecności jedzenia w polskiej sztuce współczesnej znajdują się jeszcze obszary warte zainteresowania.

Widoczne jest, że obecność jedzenia w sztuce stanowi wyzwanie dla akademickich badań. Wynika to z trudności zamknięcia doświadczenia zmysłowego w sztywne pojęcia i kategorie, a także z problemu jego werbalizacji. Z drugiej strony należy stawić czoło efemeryczności obiektu, którego percepcja jest niejednokrotnie tożsama z jego destrukcją. Jedyłą pozostałością staje się niejednokrotnie dokumentacja fotograficzna, która nie oddaje w żaden sposób tego, co jest najistotniejsze, czyli smaku. Pozostałością może być również przepis, ale przecież nie jest on nigdy gwarantem uzyskania identycznego efektu. Jednocześnie należy pamiętać, że trudności te nie są przypadkowe, lecz są konstytutywnym elementem dzieł. Artyści nierzadko celowo uciekają od profuzji obrazów w kierunku cielesnych i nieuchwytnych doświadczeń zmysłowych. Trudności z przełożeniem ich na słowa i teksty są wpisane w zastosowane strategie artystyczne. Nie sposób wiernie opisać i oddać doznania zmysłowego, można jedynie wokół niego krążyć, zbliżać się do niego, jednak zawsze pozostaje ono nieuchwytnie. Również w proponowanej dysertacji ważniejsze jest dla mnie chwytnie znaczeń krystalizujących się wokół danego dzieła niż próba uchwycenia samego charakteru doświadczenia zmysłowego.

W kontekście refleksji estetycznej obecność jedzenia w sztuce może otwierać wiele dyskusji. Dotyczą one samego jedzenia i związanego z nim doświadczenia zmysłowego oraz pytania o to, jak zmieniają się nasze sposoby percypowania dzieła sztuki. Jedzenie, zarówno w codziennych doświadczeniach, jak i w twórczości artystycznej jest szerokim polem badań dla estetyki, chociażby w perspektywie somaestetycznej. Oprócz refleksji nad samym doświadczeniem zmysłowym, obecność jedzenia w sztuce może kierować również ku pytaniom o relacyjny wymiar sztuki, o to, w jaki sposób może stawać się ona podstawą więzi

społecznych oraz jaki jest ich charakter. W tym kontekście można przywołać perspektywę estetyki relacyjnej, która koncentruje się właśnie na tym aspekcie działań artystów.

Charakterystycznym aspektem sztuki, w której spożywanie jedzenia stanowi istotny element jest to, że zawsze nakierowuje ona odbiorcę na jego własne ciało. Przedmiotem doświadczenia, chociażby w przypadku prac Anny Królikiewicz, jest zarówno inkorporowany obiekt, jak i samo ciało, które percypuje bodźce zapachowe oraz smakowe. W przypadku tego typu działań nie sposób „zapomnieć” swojej własnej cielesności. Zabieg ten był wszak istotny w tradycyjnej koncepcji estetyki i sztuki (wystarczy przypomnieć Immanuela Kanta). W przypadku działań Królikiewicz i innych artystek oraz artystów ciało zawsze pozostaje obecne, doświadczana jest zarówno sztuka, jak i ono samo. Twórczość nie pozostaje już bowiem na zewnątrz ciała, wręcz przeciwnie, doświadczana jest poprzez bezpośrednie zetknięcie, a nawet staje się jego częścią. O ile sztuka wizualna pozwala na zachowanie iluzji autonomii i dystansu, o tyle dzieła zapachowe czy smakowe zaburzają podział pomiędzy przedmiotem i podmiotem, wnętrzem i zewnątrz. Pisał o tym Jim Drobnick, wskazując również, że użycie smaków i zapachów w sztuce niezmiennie wysuwa na pierwszy plan kwestie złożonych i sprzecznych postaw wobec ciała, tożsamości czy przynależności kulturowej⁶.

Fakt, że artyści tak chętnie odwołują się do kulinariów wynika z tego, że kuchnia sama w sobie jest działaniem twórczym i związanym z kreatywnością. Współcześnie widoczne jest wzmożone zainteresowanie jedzeniem, a gotowanie nie jest postrzegane jako działanie jedynie odtwórcze i mechaniczne. Sztuka i kulinaria przenikają się na wielu poziomach, co pozwala na obustronny przepływ pomiędzy nimi – technik, idei, pomysłów. Koncepcje twórców awangardowych są dziś wykorzystywane w restauracjach, z drugiej strony współcześni artyści korzystają przykładowo z osiągnięć kuchni molekularnej. W tej perspektywie wydaje mi się szczególnie interesujące, że sfera sztuki okazuje się w pewien sposób pionierska, a artyści dzięki odwadze w eksperymentowaniu przyczyniają się do kształtowania obrazu współczesnej gastronomii. Widoczne są również zmiany społeczne związane z odmiennym postrzeganiem jedzenia – zwiększa się świadomość dotycząca produktów oraz uważność związana z tym, co jest spożywane⁷.

⁶ J. Drobnick, *Recipes for the Cube. Aromatic and Edible Practices in Contemporary Art*, [w:] *Foodculture*, B. Fischer, Toronto 1999, s. 76.

⁷ Jak zauważają autorzy, w Polsce prozdrowotny wymiar żywienia przejawia się przede wszystkim wśród przedstawicieli klasy średniej – zob. H. Domański, Z. Karpiński, D. Przybysz, J. Straczuk, *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Warszawa 2015, s. 94.

Powiązanie pomiędzy jedzeniem a sztuką widoczne jest również w uczcie, która stanowi szczególne wydarzenie społeczne. Jak wskazywała Barbara Kirshenblatt-Gimblett, uczyty od wieków traktowane były jako wydarzenia artystyczne, jako rodzaj spektaklu, widowiska opierającego się nie tylko na uczestnictwie, ale również na obserwacji. Wykorzystujące kostiumy, scenografie, smaki, zapachy, muzykę i taniec uczyty stawały się totalnymi dziełami sztuki. Teatralność i spektakularność uczyty czyni ją również interesującym medium dla artystów, co widoczne było w przypadku Anny Królikiewicz. Artystka ta w swej twórczości szczególnie często odwołuje się do związków pomiędzy jedzeniem, ucztą i teatrem, co odnajduje swój wyraz w performansie *Wesele, którego nie było*.

Rosnące zainteresowanie tematyką jedzenia w sztuce jest również związane z docenieniem potoczności i codzienności jako ważnych źródeł twórczości artystycznej. Współcześni twórcy niejednokrotnie koncentrują się na najbliższym otoczeniu człowieka, poszukując znaczeń w zwyczajnych gestach, rutynowych i pozornie nudnych czynnościach. W takiej perspektywie jedzenie może być postrzegane jako jeden z obszarów codzienności, w którym można poszukiwać, tak jak sugerowała Jolanta Brach-Czaina, znaczeń egzystencjalnych, a nawet metafizycznych. Pożywienie wszak łączy człowieka z otaczającym go światem, a stosunek wobec jedzenia może wskazywać w szerszej perspektywie stosunek wobec otaczającego człowieka środowiska.

Można przywołać tu słowa Brach-Czainy, która nie bała się poszukiwać sensów filozoficznych i egzystencjalnych w najbardziej wydawałoby się prozaicznych czynnościach i obiektach. Dla filozofki konkret egzystencjalny ma wymiar metafizyczny. W jej esejach niejednokrotnie powraca temat jedzenia, nic bowiem nie osadza nas chyba tak silnie w konkretności. Dlatego autorka pisze:

Niech nikt nie mówi, że sensu egzystencjalnego nie mogą przed nami odsłonić pierogi skonfrontowane z głodem. Przecież wskazują na możliwość istnienia lub nieistnienia, a tym samym przywołują wartości egzystencjalne: istnienie i nicość jako wartości. Nie sądzę, by trzeba było kogokolwiek przekonywać do aury znaczeń świecącej wokół kielbasy, skoro dobitnie dowiódł tego Rafał Wojaczek⁸.

Wspomniane przez filozofkę aury znaczeń ogniskują się więc również wokół jedzenia, co było widoczne w opisywanych przykładach – chleba, deserów, lodów, waty cukrowej.

⁸ J. Brach-Czaina, *Szczeliny istnienia*, Kraków 1998, s. 14.

Artyści przyjmują zastane znaczenia lub wręcz przeciwnie, negocjują z nimi, a nawet im zaprzeczają, przykładowo podejmując grę z wyobrazeniami dotyczącymi słodyczy.

Wynika to z fundamentalnego aspektu związanego z ludzkim sposobem bycia w świecie, który związany jest z tym, że człowiek nie tylko egzystuje w rzeczywistości, ale również wykazuje ciągłą potrzebę nadawania znaczeń jej poszczególnym elementom. Współcześni artyści dostrzegają, że jedzenie może zarówno łączyć, jak i dzielić, budować hierarchie i burzyć je. Karmienie drugiego człowieka może być aktem miłości i opieki, może jednak być również pułapką i wyrazem dominacji. Działania artystów uświadamiają te sprzeczne znaczenia, które spotykają się na każdym talerzu. Wymieszane poszczególne składniki stają się trudne do rozpoznania. Być może zasadne będzie ich wyróżnienie – niemalże każda potrawa złożona jest z tożsamości, historii, emocji, wspomnień. To właśnie z tych składników artyści przyrządzają swoje narracje, które nie zawsze okazują się łatwe do przełknięcia. W ich centrum zawsze znajduje się jednak człowiek – jedzący, zjadany lub podający jedzenie. Dlatego też uważam za zasadne wpisanie refleksji nad kulturowymi i estetycznymi wymiarami pokarmu w obszar *food studies*. Jestem także przekonana, że refleksja nad obecnością jedzenia w sztuce ujawnia istotne wątki dotyczące jego kulturowych oraz estetycznych wymiarów.

Ilustracje

Ilustracje



Ilustracja 1. Jerzy Beres, *Transfiguracja II*, 1973.

źródło: <http://www.artperformance.org/2015/08/transfiguracja-ii-jerzy-beres-1973-galerie-desa-cracovie-photo-j-szmuc.html>



Ilustracja 2. Jerzy Beres, *Pomnik artysty*, 1978.

(na pierwszym planie widoczne płótno z „poczęstunkiem”)

źródło: <http://www.artperformance.org/2015/08/pomnik-artysty-jerzy-beres-1978-photo-p-baracz.html>

Ilustracje



Ilustracja 3. Małgorzata Markiewicz, *Śniadania*, 2015.
źródło: *Krzątaczki*, katalog wystawy, Kraków 2015.



Ilustracja 4. Dorota Podlaska, *Cooking project*, 2004.
źródło: <http://www.podlaska.com/pl/cooking-project-2004.html>



Ilustracja 5. Dorota Podlaska, *Cooking project*, 2004.
źródło: <http://www.podlaska.com/pl/cooking-project-2004.html>



Ilustracja 6. Dorota Podlaska, *Sajgonki po warszawsku*, 2011.
źródło: <http://www.podlaska.com/pl/sajgonki-po-warszawsku-2011.html>

Ilustracje



Ilustracja 7. Dorota Podlaska, *Uczta dla dwojga*, 2014.
źródło: <http://www.podlaska.com/pl/uczta-dla-dwojga-2014.html>



Ilustracja 8. Dorota Podlaska, *Uczta dla dwojga*, 2014.
źródło: <http://www.podlaska.com/pl/uczta-dla-dwojga-2014.html>

Ilustracje



Ilustracja 9. Karolina Żyniewicz, *Delectatio morosa*, 2014.
źródło: <http://galeriamilosc.pl/karolina-zyniewicz-delectatio-morosa/>



Ilustracja 10. Karolina Żyniewicz, *Delectatio morosa*, 2014.
źródło: <http://galeriamilosc.pl/karolina-zyniewicz-delectatio-morosa/>



Ilustracja 11. Karolina Brzuzan, *Ogród głodowy*, 2014.
źródło: <http://fragile.net.pl/home/o-glodzie-z-karolina-brzuzan-rozmawia-agata-stronciwilk/>



Ilustracja 12. Zbysław Grzywacz, *Pomoc*, 1982.
źródło: <http://www.agraart.pl/nowe/nowe/objectn.php?idd=3489&aid=94&curr=USD>

Ilustracje



Ilustracja 13. Zbysław Grzywacz, *Pomoc II*, 1984.
źródło: W. Batus, *Efekt widzialności*, Kraków 2013.



Ilustracja 14. Zbysław Grzywacz, *Szal*, 1977.
źródło: *Zbysław Grzywacz 1939–2004*, red. J. Boniecka, J. Waltoś, Kraków 2008.



Ilustracja 15. Zbylut Grzywacz, *Porwanie Europy I*, 1977.
źródło: *Zbylut Grzywacz 1939–2004*, red. J. Boniecka, J. Waltoś, Kraków 2008.



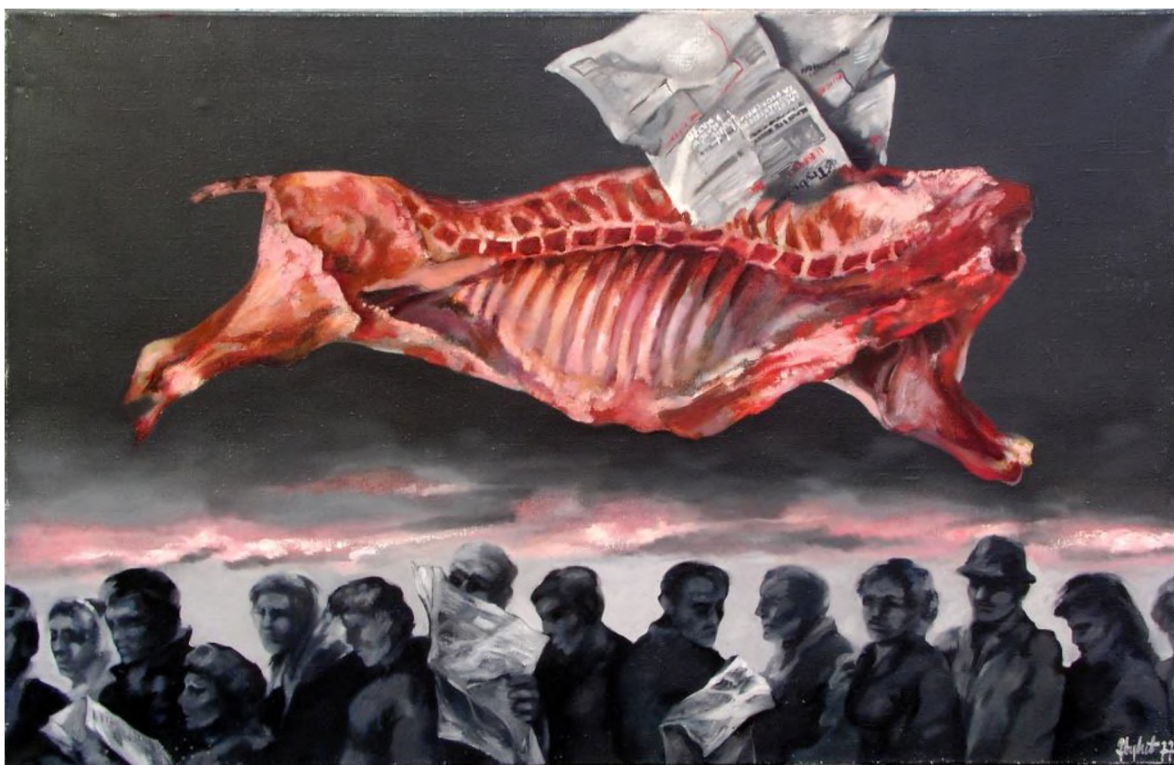
Ilustracja 16. Zbylut Grzywacz, *Złoty cielec*, 1981.
źródło: *Zbylut Grzywacz 1939–2004*, red. J. Boniecka, J. Waltoś, Kraków 2008.



Ilustracja 17. Zbysław Grzywacz, *Ursus* (według „*Quo vadis?*” H. Sienkiewicza), 1979.
źródło: *Zbysław Grzywacz 1939–2004*, red. J. Boniecka, J. Waltoś, Kraków 2008.



Ilustracja 18. Zbysław Grzywacz, *Menu*, 1979.
źródło: *Zbysław Grzywacz 1939–2004*, red. J. Boniecka, J. Waltoś, Kraków 2008.



Ilustracja 19. Zbysław Grzywacz, *Pegaz* z cyklu: *Wolowy*, 1977.
źródło: <http://bongalerie.pl/zbyslut-grzywacz/malarstwo/olympus-digital-camera-16/>



Ilustracja 20. Zbysław Grzywacz, *Corrida I*, 1977.
źródło: *Zbysław Grzywacz 1939–2004*, red. J. Boniecka, J. Waltoś, Kraków 2008.



Ilustracja 21. Zbysław Grzywacz, *Corrida II*, 1977.
źródło: *Zbysław Grzywacz 1939–2004*, red. J. Boniecka, J. Waltoś, Kraków 2008.



Ilustracja 22. Elżbieta Jabłońska, *Przez żółdek do serca*, 2001.
źródło: <http://www.elajablonska.com/projects.php>

Ilustracje



Ilustracja 23. Elżbieta Jabłońska, *Żeszyt*, 2010.
źródło: <http://www.elajablonska.com/projects.php>



Ilustracja 24. Joanna Rajkowska, *Wyscie. Czekaając na 624 pracowników muzeum*, 2005.
źródło: <http://www.rajkowska.com/pl/projekttyp/60>



Ilustracja 25. Joanna Rajkowska, *Satysfakcja gwarantowana*, 2000.
źródło: <https://www.mocak.pl/satysfakcja-gwarantowana>



Ilustracja 26. Joanna Rajkowska, *Kobieta w kulkach*, 2000.
źródło: <http://www.rajkowska.com/en/inne/155>



Ilustracja 27. Zuzanna Janin, *Słodka dziewczyna*, 1997.
źródło: materiały udostępnione przez artystkę



Ilustracja 28. Alina Szapocznikow, *Desery*, 1970-71.
źródło: <http://www.dwutygodnik.com/artykul/2744-nie-jestem-przywiazana-do-rol-i-kuratora.html>

Ilustracje



Ilustracja 29. Natalia LL, *Sztuka konsumpcyjna*, 1972-75.
źródło: <https://culture.pl/pl/dzielo/natalia-ll-sztuka-konsumpcyjna>



Ilustracja 30. Aleksandra Ska, *Z*, 2004.
źródło: <http://magazynszum.pl/polska-kobieta-artystka-rozmowa-z-aleksandra-ska/>

Ilustracje



Ilustracja 31. Aleksandra Ska, *Fat Love*, 2009.
źródło: <http://magazynsum.pl/polska-kobieta-artystka-rozmowa-z-aleksandra-ska/>



Ilustracja 32. Aleksandra Ska, *OOA*, 2012.
źródło: <https://vimeo.com/101335589>



Ilustracja 33. Dorota Podlaska, *Słodki, gorzki, kwaśny*, 2014.
źródło: materiały udostępnione przez artystkę



Ilustracja 34. Oskar Dawicki, *Przyczynek do anatomii złego smaku*, 2011.
źródło: <http://archiwum-obieg.u-jazdowski.pl/rozmowy/22531>.

Ilustracje



Ilustracja 35. Anna Królikiewicz, *Drogeria*, 2012.

źródło: <http://noweidzieodmorza.com/8498-anna-krolikiewicz-zminimalizowac-wizualnosc/>



Ilustracja 36. Anna Królikiewicz, *Stół*, 2012.

źródło: <http://noweidzieodmorza.com/8498-anna-krolikiewicz-zminimalizowac-wizualnosc/>



Ilustracja 37. Anna Królikiewicz, *Wesele, którego nie było*, 2015.
źródło: <https://goingapp.pl/evt/18029/wesele-ktorego-nie-bylo>



Ilustracja 38. Angelika Markul, *Polish American Dream*, 2010.
źródło: <http://wewnetrznezwierze.blogspot.com/2010/10/wymazane-sciany-czekolada.html>

Spis ilustracji

Ilustracja 1. Jerzy Bereś, <i>Transfiguracja II</i> , 1973.....	326
Ilustracja 2. Jerzy Bereś, <i>Pomnik artysty</i> , 1978.	326
Ilustracja 3. Małgorzata Markiewicz, <i>Śniadania</i> , 2015.....	327
Ilustracja 4. Dorota Podlaska, <i>Cooking project</i> , 2004.....	327
Ilustracja 5. Dorota Podlaska, <i>Cooking project</i> , 2004.....	328
Ilustracja 6. Dorota Podlaska, <i>Sajgonki po warszawsku</i> , 2011.	328
Ilustracja 7. Dorota Podlaska, <i>Uczta dla dwojga</i> , 2014.	329
Ilustracja 8. Dorota Podlaska, <i>Uczta dla dwojga</i> , 2014.	329
Ilustracja 9. Karolina Żyniewicz, <i>Delectatio morosa</i> , 2014.....	330
Ilustracja 10. Karolina Żyniewicz, <i>Delectatio morosa</i> , 2014.....	330
Ilustracja 11. Karolina Brzuzan, <i>Ogród głodowy</i> , 2014.....	331
Ilustracja 12. Zbylut Grzywacz, <i>Pomoc</i> , 1982.....	331
Ilustracja 13. Zbylut Grzywacz, <i>Pomoc II</i> , 1984.....	332
Ilustracja 14. Zbylut Grzywacz, <i>Szał</i> , 1977.....	332
Ilustracja 15. Zbylut Grzywacz, <i>Porwanie Europy I</i> , 1977.....	333
Ilustracja 16. Zbylut Grzywacz, <i>Złoty cielec</i> , 1981.....	333
Ilustracja 17. Zbylut Grzywacz, <i>Ursus (według „Quo vadis?” H. Sienkiewicza)</i> , 1979.	334
Ilustracja 18. Zbylut Grzywacz, <i>Menu</i> , 1979.	334
Ilustracja 19. Zbylut Grzywacz, <i>Pegaz z cyklu: Wołowy</i> , 1977.	335
Ilustracja 20. Zbylut Grzywacz, <i>Corrida I</i> , 1977.....	335
Ilustracja 21. Zbylut Grzywacz, <i>Corrida II</i> , 1977.....	336
Ilustracja 22. Elżbieta Jabłońska, <i>Przez żołądek do serca</i> , 2001.....	336
Ilustracja 23. Elżbieta Jabłońska, <i>Zeszyt</i> , 2010.	337
Ilustracja 24. Joanna Rajkowska, <i>Wyście. Czekaając na 624 pracowników muzeum</i> , 2005.....	337
Ilustracja 25. Joanna Rajkowska, <i>Satysfakcja gwarantowana</i> , 2000.....	338
Ilustracja 26. Joanna Rajkowska, <i>Kobieta w kulkach</i> , 2000.....	338
Ilustracja 27. Zuzanna Janin, <i>Słodka dziewczyna</i> , 1997.....	339
Ilustracja 28. Alina Szapocznikow, <i>Desery</i> , 1970-71.....	339
Ilustracja 29. Natalia LL, <i>Sztuka konsumpcyjna</i> , 1972-75.....	340
Ilustracja 30. Aleksandra Ska, <i>Z</i> , 2004.....	340
Ilustracja 31. Aleksandra Ska, <i>Fat Love</i> , 2009.....	341
Ilustracja 32. Aleksandra Ska, <i>OOA</i> , 2012.....	341
Ilustracja 33. Dorota Podlaska, <i>Słodki, gorzki, kwaśny</i> , 2014.....	342
Ilustracja 34. Oskar Dawicki, <i>Przyczynek do anatomii złego smaku</i> , 2011.	342

Spis ilustracji

Ilustracja 35. Anna Królikiewicz, <i>Drogeria</i> , 2012.....	343
Ilustracja 36. Anna Królikiewicz, <i>Stół</i> , 2012.	343
Ilustracja 37. Anna Królikiewicz, <i>Wesele, którego nie było</i> , 2015.	344
Ilustracja 38. Angelika Markul, <i>Polish American Dream</i> , 2010.....	344

Bibliografia

- 1) *3 kobiety*, red. Toniak E., Warszawa 2011.
- 2) *Ablucje. Bereś – Warpechowski*, red. Grubba-Thiede D., Thiede M., Sopot 2014.
- 3) Adams C.J., *The Sexual Politics of Meat. A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, Bloomsbury 2015.
- 4) Albrzykowski P., *Przewodnik kulinarny. Chiny*, Bielsko-Biała 2008.
- 5) *Alina Szapocznikow 1926–1973*, red. Chrzanowska-Pieńkoś J., Warszawa 1998.
- 6) *Alina Szapocznikow. Awkward Objects*, red. Jakubowska A., Warszawa 2011.
- 7) *Alina Szapocznikow. Sculpture Undone 1955–1972*, red. Filipovic E., Mytkowska J., New York 2011.
- 8) *Antropologia ciała. Zagadnienia i wybór tekstów*, red. Szpakowska M., Warszawa 2008.
- 9) Arens W., *Mit ludożercy. Antropologia i antropofagia*, tłum. W. Pessel, Warszawa 2010.
- 10) *Art and Appetite. American Painting, Culture and Cuisine*, red. Barter J., Chicago 2013.
- 11) *Art and Feminism*, red. Reckitt H., London 2001.
- 12) *Arts & Foods. Rituals since 1851*, red. Celant G., Milano 2015.
- 13) *Artystki polskie*, red. Jakubowska A., Warszawa, Bielsko-Biała 2011.
- 14) Bałus W., *Efekt widzialności. O swoistości widzenia obrazów, granicach ich odczytywania i antropologicznych aspektach sztuki*, Kraków 2013.
- 15) Bandura A., *Αἰσθησις. Zmysłowość i racjonalność w estetyce tradycyjnej i współczesnej*, Kraków 2013.
- 16) Barthes R., *Mitologie*, tłum. A. Dziadek, Warszawa 2008.
- 17) Bataille G., *Erotyzm*, tłum. M. Ochab, Gdańsk 2015.
- 18) Bauman Z., *Konsumowanie życia*, Kraków 2009.
- 19) Belasco W., *Food. The Key Concepts*, London 2014.
- 20) Bendiner K., *Food in Painting. From the Renaissance to the Present*, London 2004.
- 21) Bereś J., *Zwidy, Wyrocznie, Oltarze (szkic autobiograficzny)*, Kraków 1991.
- 22) Berleant A., *Wrażliwość i zmysły. Estetyczna przemiana świata człowieka*, tłum. S. Stankiewicz, Kraków 2011.
- 23) Białkowski Ł., *Nieszczere pole. Szkice o sztuce*, Katowice 2016.

- 24) Bishop C., *Sztuczne piekła. Sztuka partycypacyjna i polityka widowni*, tłum. J. Staniszewski, Warszawa 2015.
- 25) Black S., *Recipes for Cosmopolitanism: Cooking across Borders in the South Asian Diaspora*, „Frontiers: a Journal of Women Studies” 2010, vol. 31, No. 1.
- 26) Böhme H., *Fetyzm i kultura*, tłum. M. Falkowski, Warszawa 2012.
- 27) Boisvert R., Heldke L., *Philosophers at Table. On Food and Being Human*, London 2016.
- 28) Bordo S., *Unbearable Weight: Feminism, Western Culture and the Body*, California 1993.
- 29) Bourdieu P., *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądzienia*, tłum. P. Biłos, Warszawa 2005.
- 30) Bourriaud N., *Estetyka relacyjna*, tłum. Ł. Białkowski, Kraków 2012.
- 31) Brach-Czaina J., *Blony umysłu*, Warszawa 2003.
- 32) Brach-Czaina J., *Szczeliny istnienia*, Kraków 1998.
- 33) Brillat-Savarin A., *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*, tłum. J. Guze, Warszawa 2016.
- 34) Brzostek B., *PRL na widelcu*, Warszawa 2010.
- 35) Bugajski M., *Jak pachnie rezeda? Lingwistyczne studium zapachów*, Wrocław 2004.
- 36) Burke E., *Dociekania filozoficzne o pochodzeniu naszych idei wzniosłości i piękna*, tłum. P. Graff, Warszawa 1968.
- 37) Caparrós M., *Głód*, tłum. M. Szafrńska-Brandt, Kraków 2016.
- 38) Certeau de M., Giard L., Mayol P., *Wynaleźć codzienność 2. Mieszkać, gotować*, tłum. K. Thiel-Jańczuk, Kraków 2011.
- 39) Chu S., Downes J., *Odour Evoked Autobiographical Memories: Psychological Investigations of Proustian Phenomena*, „Chemical Senses” 2000, vol. 25, issue 1.
- 40) Chudzikowski A., *Holenderska i flamandzka martwa natura XVII wieku*, Warszawa 1954.
- 41) Classen C., Howes D., Synnott A., *Aroma. The cultural history of smell*, London 1994.
- 42) Classen C., *Worlds of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures*, London 1993.
- 43) *Commensality. From Everyday Food to Feast*, red. Kerner S., Chou C., Warmid M., London, New York 2015.

- 44) *Consuming the Inedible. Neglected Dimensions of Food Choice*, red. MacClancy J., Henry J., Macbeth H., New York, Oxford 2007.
- 45) *Contemporary Asian Art and Exhibitions: Connectivities and World-making*, red. Antoinette M., Turner C., Canberra 2014.
- 46) *Cooking Lessons. The Politics of Gender and Food*, red. Inness S., Lanham, Maryland 2001.
- 47) Corbin A., *We władzy wstrętu. Społeczna historia poznania przez węch: od odrazy do smu ekologicznego*, tłum. A. Siemek, Warszawa 2008.
- 48) Counihan C., *Female identity, food and power in contemporary Florence*, „Anthropological Quarterly” 1988, vol. 61, nr 2.
- 49) Counihan C., *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*, London 1999.
- 50) Counihan C., *The Anthropology of Food and Body*, New York/London 1999.
- 51) *Critical Perspectives in Food Studies*, red. Koç M., Summer J., Winson A., Oxford 2012.
- 52) Czartoryska U., *Transgresja. O przesłaniu twórczości Aliny Szapocznikow*, „Twórczość” 1998, nr 10 (635).
- 53) Czerniawska E., Czerniawska-Far J., *Człowiek w świecie zapachów*, Warszawa 2009.
- 54) Czerniawska E., Czerniawska-Far J., *Psychologia węchu i pamięci węchowej*, Warszawa 2007.
- 55) *Daniel Spoerri Presents Eat Art*, red. Girard-Fassier G., Paris 2004.
- 56) Danowska B., *Grudzień 1970 na wybrzeżu gdańskim: przyczyny, przebieg, reperkusje*, Pelplin 2000.
- 57) Darwin K., *O wyrazie uczuć u człowieka i zwierząt*, tłum. Z. Majlert, K. Zaćwilichowska, Warszawa 1988.
- 58) Delville M., *Food, Poetry and the Aesthetic of Consumption. Eating the Avant-Garde*, London, New York 2011.
- 59) Derrida J., *Gościnność nieskończona*, tłum. P. Mościcki, „Przegląd Filozoficzno-Literacki” 2004, nr 3 (09).
- 60) DeVault M., *Feeding the Family: the Social Organization of Caring as Gendered Work*, Chicago 1994.
- 61) Dickenson C.D., *Raw Painting. The Butcher Shop by Annibale Carracci*, Yale 2010.

- 62) Domański H., Karpiński Z., Przybysz D., Straczuk J., *Wzory jedzenia a struktura społeczna*, Warszawa 2015.
- 63) *Dorota Podlaska. Miejsca i ludzie*, red. Woźniak M.F., Bydgoszcz 2011.
- 64) Douglas M., *Czystość i zmaza*, tłum. M. Bucholc, Warszawa 2007.
- 65) Douglas M., *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, tłum. E. Klekot, Kęty 2007.
- 66) Drobnick J., *Reveries, Assaults and Evaporating Presences: Olfactory Dimensions in Contemporary Art*, „PARACHUTE” 1998, nr 89.
- 67) *Eat Me*, red. Grøn K., Kolding 2017.
- 68) *Eating Culture*, red. Scapp R., Seitz B., New York 1998.
- 69) *Elżbieta Jabłońska. Nadzwyczaj(nie)udanedzielo*, red. Ujma M., Olsztyn, Kraków 2011.
- 70) *Encyclopedia of Food and Culture*, tom II, red. Katz S.H., New York 2003.
- 71) *Estetyka czterech żywiołów*, red. K. Wilkoszewska, Kraków 2008.
- 72) *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art*, red. Smith S., Chicago 2013.
- 73) Ferguson P., *The Senses of Taste*, „The American Historical Review” 2011, vol. 116, nr 2.
- 74) Ferreira F., Prado S., Carvalho M., Kraemer F., *Biopower and Biopolitics in the Field of Food and Nutrition*, „Revista de Nutrição” 2015, nr 28 (1).
- 75) Fisher-Lichte E., *Estetyka performatywności*, tłum. M. Borowski, M. Sugiera, Kraków 2008.
- 76) *Food and Cultural Studies*, red. Ashley B., Hollows J., Jones S., Taylor B., New York, London 2004.
- 77) *Food and Culture. A Reader*, red. Counihan C., Esterick P. van, New York, London 1997.
- 78) *Food Preferences and Taste. Continuity and Change*, red. Macbeth H., New York, Oxford 2006.
- 79) *Food. Critical Concepts in the Social Sciences*, tom IV, red. Inglis D., Gimlin D., Thorpe C., Oxford, New York 2003.
- 80) *Foodculture: Tasting Identities and Geographies in Art*, red. Fischer B., Toronto 1999.
- 81) Foster H., *Powrót realnego*, tłum. M. Borowski, M. Sugiera, Kraków 2012.
- 82) Foucault M., *Bezpieczeństwo, terytorium, populacja*, tłum. M. Herer, Warszawa 2010.

- 83) Foucault M., *Nadzorować i karać. Narodziny więzienia*, tłum. T. Komendant, Warszawa 2009.
- 84) Freud Z., *Wstęp do psychoanalizy*, tłum. S. Kempnerówna, W. Zaniewicki, Warszawa 1982.
- 85) *From Betty Crocker to Feminist Food Studies. Critical Perspectives on Women and Food*, red. Avakian A., Haber B., Massachusetts 2005.
- 86) Gąsowski J., *Prahistoria sztuki*, Warszawa 2008.
- 87) Gennep A. van, *Obrzędy przejścia*, tłum. B. Biały, Warszawa 2006.
- 88) *Głód. Skojarzenia, metafory, refleksje*, red. Łeńska-Bąk K., Sztandara M, Opole 2014.
- 89) Gola J., *Alina Szapocznikow. Katalog rzeźb*, Kraków 2001.
- 90) Gołaszewska M., *Estetyka pięciu zmysłów*, Warszawa 1997.
- 91) Grochowiak S., *Menuet z pogrzebaczem*, Kraków 1958.
- 92) Gryglewicz F., *Chleb, wino, eucharystia w symbolice Nowego Testamentu*, Poznań 1968.
- 93) Harris M., *Good to Eat. Riddles of Food and Culture*, Illinois 1998.
- 94) Harris M., *Krowy, świnie, wojny i czarownice. Zagadki kultury*, tłum. K. Szerer, Warszawa 1985.
- 95) Herzfeld M., *Antropologia. Praktykowanie teorii w kulturze i społeczeństwie*, Kraków 2004.
- 96) Hix H.L., *In:Scriptions / Ex:Positions: Food, Gender and Power*, „Harvard Review” 1994, nr 7.
- 97) Højlund S., *Taste as an Social Sense: Rethinking Taste as a Cultural Activity*, „Flavour” 2015, nr 4.
- 98) Holt V., *Why Not Eat Insects*, London 1885.
- 99) Hume D., *Four Dissertations*, London 1757.
- 100) Ingarden R., *Studia z estetyki*, Warszawa 1966.
- 101) Jakubowska A., *Kobieta wobec seksualności – podporządkowana, uwikłana czy wyzwolona? O kilku aspektach twórczości Natalii LL z perspektywy psychoanalizy lacanowskiej*, „Artium Quaestiones” 1997, nr 8.
- 102) Jakubowska A., *Na marginesach lustra: ciało kobiece w pracach polskich artystek*, Kraków 2005.
- 103) Jakubowska A., *Portret wielokrotny dzieła Aliny Szapocznikow*, Poznań 2008.

- 104) *Jedzenie. Rytuały i magia*, red. Gottwald F-T., Kolmer L., tłum. E. Ptaszyńska-Sadowska, Warszawa 2009.
- 105) Jones M., *Feast. Why Humans Share Food*, Oxford 2008.
- 106) Kant I., *Antropologia w ujęciu pragmatycznym*, tłum. E. Drzazgowska, P. Sosnowska, Warszawa 2005.
- 107) Kant I., *Krytyka władzy sądzienia*, tłum. J. Gałeczki, Warszawa 2004.
- 108) Kemp-Welch K., *Antipolitics in Central European Art. Reticence as Dissidence Under Post-Totalitarian Rule 1956–1989*, London, New York 2014.
- 109) Kirshenblatt-Gimblett B., *Playing to the Senses: Food as a Performance Medium*, „Performance Research” 1999, vol. 4, issue 1.
- 110) Kochanowski J., *Tylnymi drzwiami. „Czarny rynek” w Polsce 1944–89*, Warszawa 2015.
- 111) Korsmeyer C., *Gender w estetyce. Wprowadzenie*, tłum. A. Nacher, Kraków 2008.
- 112) Korsmeyer C., *Making Sense of Taste. Food and Philosophy*, London 2002.
- 113) Kowalczyk I., *Ciało i władza. Polska sztuka krytyczna lat 90.*, Warszawa 2002.
- 114) Kowalczyk I., *Matki-Polki, Chłopcy i Cyborgi... Sztuka i feminizm w Polsce*, Poznań 2010.
- 115) Kowalczyk I., *Wątki feministyczne w sztuce polskiej*, „Artium Quaestiones” 1997, nr 8.
- 116) Kowalski P., *Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków*, Wrocław 2000.
- 117) Kristeva J., *Potęga obrzydzenia. Esej o wstręcie*, tłum. M. Falski, Kraków 2007.
- 118) Król K., *Domowość ciasta*, „Czas kultury” 2013, nr 5.
- 119) *Krzątaczki*, katalog wystawy, Kraków 2015.
- 120) Kubiak I., Kubiak K., *Chleb w tradycji ludowej*, Warszawa 1981.
- 121) *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze*, red. Błaszowska M., et. al., Kraków 2014.
- 122) Levinas E., *O Bogu, który nawiedza myśl*, Kraków 2008.
- 123) Lévi-Strauss C., *Trójkąt kulinarny*, tłum. S. Cichowicz, „Twórczość” 1972, nr 2.
- 124) Lévi-Strauss C., *Wszyscy jesteśmy kanibalami*, tłum. K. Thiel-Jańczuk, Kraków 2015.
- 125) Lisok M., *Dzikusy. Nowa sztuka ze Śląska*, Katowice 2014.
- 126) Lupton D., *Food, the Body and the Self*, London 1996.
- 127) Łeńska-Bąk K., *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub specie culinaria*, Opole 2010.

- 128) Malaguzzi S., *Wokół stołu*, tłum. E. Morka, Warszawa 2009.
- 129) Marinetti F.T., *The Futurist Cookbook*, London 2014.
- 130) Markowska A., *Definiowanie sztuki – objaśnianie świata. O pojmowaniu sztuki w PRL-u*, Katowice 2003.
- 131) Mauss M., *Socjologia i antropologia*, tłum. K. Pomian, Warszawa 1973.
- 132) Mazurek M., *Antropologia niedoboru w NRD i PRL 1971–1989*, Wrocław 2010.
- 133) Meadow R.M., Weiss L., *Women's Conflicts About Eating and Sexuality. The Relationship Between Food and Sex*, New York 1992.
- 134) Menninghaus W., *Wstręt. Teoria i historia*, tłum. G. Sowiński, Kraków 2009.
- 135) Mędrowicz J., *Uwagi na temat „rytuałów ofiarowania” i sztuki performance*, „Zeszyty Naukowe KUL” 2014, nr 4 (228).
- 136) Mickiewicz A., *Dziady*, Kraków 1998.
- 137) Miller J., Deutsch J., *Food Studies. An Introduction to Research Methods*, Bloomsbury 2014.
- 138) Mintz S.W., *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*, London 1986.
- 139) Miranda M.I., *Taste and Odor Recognition Memory: the Emotional Flavor of Life*, „Reviews in Neuroscience” 2012, nr 23 (5–6).
- 140) Mitrenga B., *Zmysł smaku. Studium leksykalno-semantyczne*, Katowice 2014.
- 141) Moisio R., Arnould E., Price L., *Between Mothers and Markets. Constructing Family Identity Through Homemade Food*, „Journal of Consumer Culture” 2004, vol. 4 (3).
- 142) Natalia LL. *Texty*, red. Natalia LL, Bielsko-Biała 2004.
- 143) Natalia LL. *Doing Gender*, red. Rayzacher A., Jarecka D., Warszawa 2013.
- 144) Novero C., *Antidiets of the Avant-Garde. From Futurist Cooking to Eat Art*, Minneapolis 2010.
- 145) *Oczywisty urok biesiadowania*, red. Kowalski P., Wrocław 1998.
- 146) Osisło-Piekarska Z., *Nowi Ślązacy. Miasto, dizajn, tożsamość*, Katowice 2015.
- 147) Owidiusz, *Przemiany*, tłum. A. Kamińska, Warszawa 1969.
- 148) Pallasmaa J., *The Eyes of the Skin. Architecture and Senses*, Chichester 2005.
- 149) Pazura S., *De gustibus. Rozważania nad dziejami pojęcia smaku estetycznego*, Warszawa 1981.
- 150) *Performance: praca zbiorowa*, red. Dziamski G., Gajewski H., Wojciechowski J.S., Warszawa 1984.

- 151) *Philosophy as a Lived Experience. Navigating Through Dichotomies of Thought and Action*, red. Papastephanou M., Strandt T., Pirrie A., Zürich 2014.
- 152) Piotrowski P., *Ciało i tożsamość. Sztuka ciała w Europie Środkowej*, „Artium Quaestiones” 2003, nr 14.
- 153) Pitt-Rivers J., *The law of hospitality*, „HAU: Journal of Ethnographic Theory” 2012, nr 2 (1).
- 154) Platon, *Dialogi*, tłum. W. Witwicki, Warszawa 2007.
- 155) Podgórcy B. i M., *Mitologia śląska*, Katowice 2011.
- 156) *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, red. Łeńska-Bąk K., Opole 2007.
- 157) Poprzęcka M., *Elżbieta Jabłońska. 83 kelnerów i pomocnik*, „Arteon – magazyn o sztuce” 2006, nr 4 (72).
- 158) Purc-Stepniak B., *Kula jako symbol vanitas*, Gdańsk 2005.
- 159) Quellier F., *Łakomstwo. Historia grzechu głównego*, tłum. B. Spieralska, Warszawa 2013.
- 160) Rabikowska M., *The Ritualisation of Food, Home and National Identity Among Polish Migrants in London*, „Social Identities” 2010, vol. 16, nr 3.
- 161) Rancière J., *Dzielenie postrzegalnego. Estetyka i polityka*, tłum. Kropiwnicki M., Sowa J., Kraków 2007.
- 162) Religa L., *Food design à la polonaise*, „Fragile” 2013, nr 1 (19).
- 163) Riley G., *Food in Art: From Prehistory to Renaissance*, London 2015.
- 164) *Ritual: New Approaches and Practice Today*, Hood R.W., Motak D., Kraków 2011.
- 165) Roncaglia S., *Feeding the City: Work and Food Culture of the Mumbai Dabbawalas*, Cambridge 2013.
- 166) Ronduda Ł., *Strategie subwersywne w sztukach medialnych*, Kraków 2005.
- 167) *Routledge International Handbook of Food Studies*, red. Albala K., New York 2013.
- 168) Rubin D., Groth E., Goldsmith D., *Olfactory Cuing of Autobiographical Memory*, „The American Journal of Psychology” 1987, vol. 97, nr 4.
- 169) Shusterman R., *Świadomość ciała. Dociekania z zakresu somaestetyki*, tłum. W. Małecki, S. Stankiewicz, Kraków 2016.
- 170) Simmel G., *Most i drzwi. Wybór esejów*, tłum. M. Łukasiewicz, Warszawa 2006.
- 171) *Słodycz i zwątpienie*, katalog wystawy, Toruń 2008.
- 172) *Słownik języka polskiego*, oprac. Sobol E., Warszawa 2005.

- 173) *Smakolyki*, katalog wystawy, Poznań 2010.
- 174) Smolińska-Byczuk M., *Aleksandra Ska. Ustalenie Nieustanawianego*, Toruń 2009.
- 175) *Spektakle zmysłów*, red. Wieczorkiewicz A., Kostaszuk-Romanowska M., Warszawa 2010.
- 176) Sperber D., *Rethinking symbolism*, Cambridge 1975.
- 177) *Stadion X. Miejsce, którego nie było*, red. Warsza J., Warszawa-Kraków 2008.
- 178) Straczuk J., *Cmentarz i stół. Pogranicze prawosławno-katolickie w Polsce i na Białorusi*, Toruń 2013.
- 179) Stronciwilk A., *Estetyka wobec problemu smaku*, [w:] *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze*, red. M. Błaszowska, et. al., Kraków 2014.
- 180) Stronciwilk A., *gastronomia, archeologia i kanibalizm. Daniel Spoerri i eat art*, [w:] „mała kultura współczesna” 2016, nr 12.
- 181) Stronciwilk A., *Jedzenie jako element ikonografii vanitas. Współczesne interpretacje tradycyjnego motywu*, [w:] *Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej*, red. P. Jędrzejewski, P. Magiera, K. Skrzężyna, G. Szuster, Kraków 2016.
- 182) Stronciwilk A., *O głodzie. Z Karoliną Brzuzan rozmawia Agata Stronciwilk*, „Fragile” 2014, nr 3–4 (25–26).
- 183) Stronciwilk A., *Pod cienką warstwą lukru*, „Biuletyn Kroniki” 2018, nr 1.
- 184) Stronciwilk A., *Zapach nostalgii. Powrót do dzieciństwa w instalacjach Justyny Gruszczyk oraz Angeliki Markul*, „Anthropos?” 2017, nr 26.
- 185) Sutton D., *Food and the Senses*, „Annual Review of Anthropology” 2010, vol. 39.
- 186) Sutton D., *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*, Oxford, New York 2001.
- 187) Szperlik E., *„Drżąca skóra” – ciało jako medium percepcji świata w prozie Slavenki Drakulić*, „Slavica Wratislaviensia CLIII”, Wrocław 2011.
- 188) *Sztuka zgina życie*, red. Potocka M.A., Kraków 2007.
- 189) *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*, red. Wieczorkiewicz A., Jarecka U., Warszawa 2014.
- 190) *The Philosophy of Food*, red. Kaplan D.M., Berkeley, London, Los Angeles 2012.
- 191) *The Senses in Performance*, red. Banes S., Lepecki A., New York 2006.
- 192) *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*, red. Korsmeyer C., Oxford 2007.

- 193) *The Taste of Art. Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*, red. Bottinelli S., Valva M., Fayetteville 2017.
- 194) *The Unexpected Guest. Art, writing and thinking on hospitality*, red. Domela P., Tallant S., Liverpool 2012.
- 195) *The Varieties of Sensory Experience. A Sourcebook in the Anthropology of the Senses*, red. Howes D., Toronto 1991.
- 196) *Theories and Documents of Contemporary Art: a Sourcebook of Artist's Writings*, red. Stiles K., Selz P., California 1996.
- 197) *W kręgu antropologii literatury, sztuki i form ludycznych*, red. Strzelecki R., Górecka E., Bydgoszcz 2015.
- 198) Wala K., Pietrowiak K., *Wytwarzanie smaku. Propozycja podejścia generatywnego*, „Czas Kultury” 2013, nr 5.
- 199) Walczewska S., *Damy, rycerze i feministki: kobiecy dyskurs emancypacyjny w Polsce*, Kraków 1999.
- 200) Wieczorkiewicz A., *Apetyt turysty. O doświadczania świata w podróży*, Kraków 2012.
- 201) *Wiktuały, kuchnia, kultura jedzenia w perspektywie historycznej*, red. Jędrzejewski P., Magiera P., Skrzężyna K., Szuster G., Kraków 2016.
- 202) Witt P., *Metafizyka martwej natury*, „Sztuka” 1975, nr 2.
- 203) *Wprost 1966–1986*, red. Król A., Waltoś J., Kraków 2016.
- 204) Wyspiański St., *Wesele*, Kraków 1996.
- 205) *Zbylut Grzywacz 1939–2004*, red. Boniecka J., Waltoś J., Kraków 2008.
- 206) Ziegler J., *Geopolityka głodu*, tłum. E. Cylwik, Warszawa 2013.
- 207) *Zuzanna Janin. Biała Kruk*, red. Rayzacher A., Lublin 2016.
- 208) *Zwidy, wyrocznie, oltarze, wyznania*, red. Węcka A., Poznań 1995.
- 209) *Żmijewski. Przewodnik krytyki politycznej*, red. Konarzewska M., Warszawa 2011.

Źródła internetowe:

- 1) <http://www.rajkowska.com/pl>
- 2) <http://justynagruszczyk.blogspot.com/p/projects.html>

- 3) Bromley R., *Art In the Mouth. A Critical Evaluation of Chemical Senses in Contemporary Art*, Oxford 2016, <http://ryanbromley.com/wp-content/uploads/2017/11/Thesis-Submission-Ryan-Bromley-final.pdf>
- 4) Domanowski J., *Staropolskie pierogi Stanisława Czarnieckiego*, http://www.wilanow-palac.art.pl/staropolskie_pierogi_stanislaw_a_czarnieckiego.html
- 5) Kowalczyk I., *Ola Ska do zjedzenia*, <http://strasznaszuka.blox.pl/2012/10/Ola-Ska-do-zjedzenia.html>
- 6) Królikiewicz A., *O lodach: subiektywna historia chłodzenia ciała*, <http://purohotel.pl/pl/puro-mag/city/puro-mood-for-food-zimny-dran-o-lodach-subiektywna-historia-chlodzenia-ciala>
- 7) Lara M., *Polska. Kobieta. Artystka. Rozmowa z Aleksandrą Ska*, <http://magazynszum.pl/rozmowy/polska-kobieta-artystka-rozmowa-z-aleksandra-ska>
- 8) Lubiak J., *Aleksandra Ska, Bezproduktywna*, <https://www.gallerystore.pl/item/1253/0//Aleksandra-Ska--Bezproduktywna.html>
- 9) Makowiecki W., *Wartością sztuki krytycznej jest to, że wywołuje dyskusje i prowokuje do rozmów o wartościach... Rozmowa z prof. Grzegorzem Dziamskim, dr Izabelą Kowalczyk, prof. Romanem Kubickim, Maciejem Mazurkiem i Januszem Marciniakiem*, „Gazeta Malarzy i Poetów” 2001, nr 2–3 (39–40), http://witryna.czasopism.pl/gazeta/arttykul.php?id_arttykulu=56
- 10) Szabłowski S., *Niewidzialny autoportret Słodkiej Dziewczyny. O sztuce Zuzanny Janin*, „Magazyn Sztuki” 1999, nr 23, http://magazynsztuki.eu/old/archiwum/nr_23/archiwum_nr23_tekst_6.htm
- 11) *Uporczywe upodobanie w Galerii Labirynt*, <https://magazynszum.pl/uporczywe-upodobanie-w-galerii-labirynt/>
- 12) *Wesele, którego nie było*, <http://ustamagazyn.pl/2015/08/wesele-ktorego-nie-bylo-2/>
- 13) Wielebska K., *Spotkanie z Marlonem B. Rozmowa z Zuzanną Janin*, <http://archiwum-obieg.u-jazdowski.pl/rozmowy/16660>
- 14) Wróblewska M., *Natalia LL. Sztuka konsumpcyjna*, <http://culture.pl/pl/dzielo/natalia-ll-sztuka-konsumpcyjna>
- 15) Zmyślony I., *Lekkie rozczarowanie. Rozmowa z Claire Bishop*, <http://www.dwutygodnik.com/arttykul/6460-lekkie-rozczarowanie.html>

Streszczenie

Wspólnota, ciało, polityka. Kulturowe i estetyczne konteksty jedzenia w polskiej sztuce współczesnej

Celem rozprawy jest analiza kulturowych i estetycznych kontekstów jedzenia, obecnych w twórczości polskich artystów współczesnych. Punktem wyjścia refleksji jest zwrócenie uwagi na kulturowy wymiar pożywienia, które nie jest rozumiane jedynie jako czynność fizjologiczna, ale jako złożone zjawisko społeczne. Pierwsza część pracy ma charakter wprowadzający i dookreśla perspektywę badawczą jaką są *food studies*. Kolejne jej rozdziały stanowią prezentację najważniejszych badań oraz wątków związanych z kulturowym i estetycznym wymiarem jedzenia, między innymi w refleksji antropologicznej oraz filozoficznej. Przywoływani badacze to między innymi Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas, Marvin Harris czy Carolyn Korsmeyer. W pierwszej części podjęty zostaje również temat obecności motywów związanych z jedzeniem w sztuce. Wspomniane zostają zarówno tradycyjne przedstawienia malarskie ukazujące sceny rodzajowe czy martwe natury, jak i działania artystów awangardowych (futuryści, Daniel Spoerri) oraz współczesnych (m.in. Michael Rakowitz, Lee Mingwei, Mella Jaarsma). Podjęty zostaje również temat dwustronnego przenikania się sfer kulinarnych i sztuki oraz pytanie o możliwość ich oddzielenia. Kolejne dwie części pracy zostają poświęcone analizom konkretnych działań artystycznych. Koncentrują się na polskiej sztuce po 1989 roku, jednak pojawiają się również przykłady z okresu PRL-u. Realizacje poszczególnych twórców analizowane są z perspektywy obecnych w tytule rozprawy dookreśleń – wspólnoty, ciała i polityki. W ramach tych kategorii ujawniają się różnorodne zjawiska i wątki. W drugiej części są to między innymi tematy związane z gościnnością, spotkaniem międzykulturowym, rytuałem, tabu kulinarnym oraz politycznym wymiarem jedzenia ujawniającym się poprzez reglamentację żywności lub zjawisko głodu. W części tej, jako kontekst teoretyczny, przywołana zostaje również estetyka relacyjna Nicolasa Bourriauda. Analizowana jest twórczość Jerzego Beresia, Małgorzaty Markiewicz, Doroty Podlaskiej, Karoliny Żyniewicz, Karoliny Brzuzan, Zbyluta Grzywacza, Elżbiety Jabłońskiej oraz Joanny Rajkowskiej. Trzecia część rozprawy poświęcona jest związkom pomiędzy jedzeniem a ciałem, płcią i zmysłami. W jej ramach poruszane są zagadnienia dotyczące podziału na sferę prywatną i publiczną, pracy kobiet, powiązania pomiędzy jedzeniem a erotyką. Pojawia się również wątek dotyczący metafory kanibalistycznej określającej relację pomiędzy płciami. Ostatecznie analizowane są również realizacje artystyczne, które szczególnie silnie koncentrują się na zmysłowym aspekcie jedzenia, przykładowo na jego smaku lub zapachu. W tym kontekście pojawiają się wątki dotyczące pamięci i emocji związanych z doświadczeniem zmysłowym. W trzeciej części analizowane są prace Elżbiety Jabłońskiej, Joanny Rajkowskiej, Zuzanny Janin, Aliny Szapocznikow, Aleksandry Ska, Natalii LL, Anny Królikiewicz, Justyny Gruszczyk i Angeliki Markul.

Summary

Community, Body, Politics. Cultural and Aesthetic Contexts of Food in Polish Contemporary Art

The aim of proposed thesis is to analyze the cultural and aesthetic contexts of food which are present within the works of Polish contemporary artists. The starting point of the thesis is noticing the cultural aspect of eating, which is not understood as merely physiological act, but as a complex social phenomenon. First part of the thesis is an introduction, which clarifies food studies as a research perspective. The next chapters present the most important research and issues which are connected with cultural and aesthetic aspects of food in the anthropological and aesthetic perspective. Among the mentioned scholars are Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas, Marvin Harris, and Carolyn Korsmeyer. The first part of the thesis tackles also the issue of presence of food motifs in art. This part refers to the traditional painting representations such as genre scenes and still life, but also to avant-garde (futurists, Daniel Spoerri) and contemporary artists (Michael Rakowitz, Lee Mingwei, Mella Jaarsma). It also mentions the issue of bilateral permeation of the spheres of art and cooking, and raises the question about their possible separation. The consecutive two chapters of the thesis are dedicated to analysis of chosen artworks. They are concentrated on Polish art after 1989, but there are also examples of artworks from Peoples Republic of Poland period. The artworks are analyzed in the perspective of the definitions which appear in the thesis title – community, body, and politics. In the context of those categories various issues and topics emerge. In the second part there are mainly topics connected with hospitality, intercultural meeting, ritual, culinary taboo, and the political aspect of food which becomes visible in the context of food state control and hunger. Also the Nicolas Bourriaud's concept of relational aesthetics is brought up as a theoretical background. This part analyzes the works of Jerzy Bereś, Małgorzata Markiewicz, Dorota Podlaska, Karolina Żyniewicz, Karolina Brzuzan, Zbylut Grzywacz, Elżbieta Jabłońska, and Joanna Rajkowska. The third part of the thesis is dedicated to the intersection between food, body, senses, and gender. It tackles the issues of the separation between domestic and public sphere, woman's work and the connection between food and eroticism. Here also appears the issue of cannibalistic metaphor which is used to describe the relation between the sexes. Finally, this chapter also analyzes the artworks which concentrate on the sensuous aspect of food, for instance its tastes and smells. In this context the issues of memory and emotions which are intertwined with sensory experience are mentioned. In the third part, among the analyzed works are those created by Elżbieta Jabłońska, Joanna Rajkowska, Zuzanna Janin, Alina Szapocznikow, Aleksandra Ska, Natalia LL, Anna Królikiewicz, Justyna Gruszczyk, and Angelika Markul.