

Dorota KOCZANOWICZ

JEDZENIE I CUD SZTUKI
„The Identical Lunch” Alison Knowles

Rozumienie sztuki jako kondensacji i udoskonalenia ludzkiego doświadczenia osłabia dawne podziały na sztukę i życie czy piękno i poznanie, wskazując, że każdemu działaniu człowieka można nadać wymiar estetyczny. Jakości estetyczne są bowiem w tym ujęciu niezbędnym elementem wszelkiego satysfakcjonującego człowieka doświadczenia.

Arystoteles w *Etyce nikomachejskiej*¹ potępia przesadę w pogoni za przyjemnościami, widząc w niej drogę do rozwiązłości, samą chęć odczuwania przyjemności uznaje jednak za niezbywalny atrybut człowieczeństwa. Píše: „Ludzie natomiast, którzy zbyt mało przystępni są przyjemnościom, doznając z ich powodu radości mniejszej, niż należy, raczej nie istnieją, jako że taka niewrażliwość nie tkwi w naturze ludzkiej”². W dalszej części tekstu swoje poglądy uzasadnia na przykładzie smaku: „Wszak nawet wszystkie inne stworzenia żyjące czynią różnicę między rozmaitymi rodzajami stawy, i jedna im smakuje, a inna nie; jeśli zaś komuś nic nie smakuje i jedna potrawa nie różni się dlań od drugiej, to daleko mu do tego, by był człowiekiem. Dla takiego osobnika nie ukuto nazwy, ponieważ taki chyba nie istnieje”³. W wielu późniejszych pracach filozoficznych możemy znaleźć podobne tendencje do łączenia wyborów kulinarnych czy sposobów zaspokajania głodu z wymogiem i przywilejem człowieczeństwa. Immanuel Kant na przykład uznawał, że gwarantem postawy moralnej jest towarzyskość, i unikał samotnego jedzenia, które uważał za nieodpowiednie, a nawet niebezpieczne, szczególnie dla filozofa⁴. Michel Foucault z kolei wprowadził wybory kulinarne w przestrzeń sztuki, co wynikało z jego koncepcji estetyki egzystencji. Tak komentuje jego stanowisko Michel Onfray: „W *Użytku z przyjemności* dietetyka opisana jest jako coś, co możemy nazwać sztuką bez muzeum. Jest ona sposobem na «stylizację wolności», logiką ciała, a jednocześnie apologią panowania nad nim”⁵. Podobnie twórczość Johna Deweya

¹ Zob. A r y s t o t e l e s, *Etyka nikomachejska*, tłum. D. Gromska, PWN, Warszawa 1982.

² Tamże, 119 a, s. 114.

³ Tamże, s. 114n.

⁴ Por. I. K a n t, *Antropologia w ujęciu pragmatycznym*, tłum. E. Drzazgowska, P. Sosnowska, Wydawnictwo IFiS PAN, Warszawa 2005, s. 235n.

⁵ M. O n f r a y, *Appetites for Thought: Philosophers and Food*, tłum. D. Barry, S. Muecke, Reaktion Books, London 2015, s. 13. Jeśli nie podano inaczej, tłumaczenie fragmentów dzieł obcojęzycznych – D.K.

daje szansę na włączenie tej podstawowej czynności egzystencjalnej w obszar sztuki⁶. I to właśnie estetyka pragmatyczna stanie się głównym narzędziem analizy i interpretacji performansu Alison Knowles *The Identical Lunch* (1967-1973) w niniejszym artykule. Wybór ten wydaje się naturalny, choćby z tego powodu, że członkowie grupy artystycznej Fluxus, do której należała Knowles, znali *Sztukę jako doświadczenie*⁷ i traktowali książkę Deweya jako źródło inspiracji⁸. Zadając pytanie o warunki przenikania kulinariów do sfery sztuki, odwołuję się również do prac Nicoli Perulla i Yuriko Saito, którzy w sposób zbliżony do ujęcia Deweya wywodzą sztukę z doświadczenia codzienności.

Najpierw proponuję przyjrzeć się dziecie Ludwiga Wittgensteina, która wprawdzie nie ma wiele wspólnego z wyjątkowością sztuki, ale dzięki rzadko spotykanej konsekwencji jest dobrym punktem odniesienia dla rutyny żywieniowej, z której wyłonił się performans Knowles. Biografowie Wittgensteina odnotowują, że lubił on fińskie pulpety rybne⁹, w trudnych czasach wojny przyrządzał jajecznice z proszku¹⁰, a idąc do kina, „po drodze kupował bułkę lub zimne pierogi z mięsem i żuł je podczas filmu”¹¹. Na jego niespokojne nerwy dobry wpływ miały nie tylko projekcje kinowe, które oglądał z pierwszego rzędu, aby zanurzyć się w rzeczywistości filmowej, ale też gorąca czekolada – w Cambridge w kryzysowych chwilach miał mu ją podawać Bertrand Russell¹².

Najbardziej przemawia jednak do wyobraźni dziwne stwierdzenie Wittgensteina, że jest mu „wszystko jedno, co je, jeśli tylko potrawa pozostaje zawsze ta sama”¹³, odnotowane we wspomnieniach Normana Malcolma, który gościł go w swoim domu w Ameryce. Do Nowego Jorku Wittgenstein przybył na statku Queen Mary latem 1949 roku. Potem mieszkał przez kilka tygodni w Ithace. Kiedy zasmakował w połączeniu sera szwajcarskiego i żytniego chleba, domagał się tego zestawu przy każdym posiłku, ignorując rozmaite dania proponowane przez żonę Malcolma. O stosunku Wittgensteina do jedzenia piszą też Christopher Lawrence

⁶ Por. D. K o c z a n o w i c z, *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki*, IBL PAN, Warszawa 2018, s. 124-154.

⁷ Zob. J. D e w e y, *Sztuka jako doświadczenie*, tłum. A. Potocki, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław 1975.

⁸ Por. H. H i g g i n s, *Food: The Raw and the Fluxed*, w: *Fluxus and the Essential Questions of Life*, red. J. Baas, The University of Chicago Press, Chicago–London 2011, s. 15.

⁹ Por. K.E. T r a n ø y, *Wittgenstein in Cambridge 1949-1951: Some Personal Recollections*, w: *Portraits of Wittgenstein*, red. F.A. Flowers III, I. Ground, Bloomsbury Publishing, London 2018, s. 453.

¹⁰ Por. N. M a l c o l m, *Ludwig Wittgenstein. Wspomnienie*, tłum. M. Szczubiałka, Wydawnictwo KR, Warszawa 2000, s. 52.

¹¹ Tamże, s. 39.

¹² Zob. A. G o t t l i e b, *A Nervous Splendor: The Wittgenstein Family Had a Genius for Misery*, „The New Yorker” z 6 IV 2009, <https://www.newyorker.com/magazine/2009/04/06/a-nervous-splendor>.

¹³ M a l c o l m, dz. cyt., s. 92.

i Steven Shapin, przywołując wspomnienie Maurice'a O'Connora Drury'ego, którego Wittgenstein odwiedził w Irlandii w roku 1934: „Przypuszczając, że moi goście będą głodni po długiej podróży i nocnej przeprawie, przygotowałem dość wyszukany posiłek: pieczonego kurczaka, a następnie pudding z melasą. Wittgenstein raczej milczał podczas posiłku. Kiedy skończyliśmy [Wittgenstein powiedział]: «Niech teraz będzie jasne, że dopóki tu jesteśmy, nie będziemy żyć w tym stylu. Na śniadanie będziemy jeść talerz owsianki, na obiad warzywa z ogrodu, a wieczorem gotowane jajko»”¹⁴. Tę rutynę udało się Wittgensteinowi narzucić gospodarzowi i utrzymać do końca swego pobytu w jego domu.

Filozofowie nierzadko prezentowali dziwne upodobania kulinarne. Nie brak w historii filozofii opracowań wpływu diety filozofów na ich koncepcje¹⁵ czy autoanaliz filozoficznych¹⁶. Przywoływanie monotonnej diety Wittgensteina w artykule o estetycznym doświadczeniu kulinarnym wydawać się może zabiegiem ekscentrycznym, ale nie jest to zabieg przypadkowy. Performans Alison Knowles *The Identical Lunch*, będący zasadniczym tematem tego tekstu, posłuży mi do rozważenia warunku utożsamienia przeżycia kulinarnego z przeżyciem estetycznym. Dwa elementy wiążą zwyczaje Wittgensteina z wizją Knowles: rutynowość posiłków, niechęć do zmiany oraz włączanie osób postronnych we własne strategie żywieniowe.

„THE IDENTICAL LUNCH”

W książce *Science Incarnate: Historical Embodiments of Natural Knowledge* pojawia się ciekawe z punktu widzenia niniejszych rozważań świadectwo: „Kiedy Wittgenstein mieszkał w Dublinie, «chodził do Bewley's Café na Grafton Street na południowy posiłek – zawsze ten sam: omlet i filiżanka kawy»”¹⁷. Podobnie Knowles codziennie, mniej więcej o tej samej godzinie, jadła zawsze taką samą kanapkę w tej samej, nieistniejącej już dziś, nowojorskiej restauracji Riss przy 8 Alei, blisko domu artystki. Trwało to kilka lat (od 1967 do 1973 roku)¹⁸. Pewnego dnia w roku 1967 Alison dostrzegła w swoim ekscentrycznym przywiązaniu do codziennego zamawiania tego samego dania potencjał sztuki.

¹⁴ Cyt. za: S. Shapin, *The Philosopher and the Chicken: On the Dietetics of Disembodied Knowledge*, w: *Science Incarnate: Historical Embodiments of Natural Knowledge*, red. C. Lawrence, S. Shapin, University of Chicago Press, Chicago 1998, s. 22. Por. M. O'Connor Drury, *Conversations With Wittgenstein*, w: *Recollections of Wittgenstein*, red. R. Rhees, Oxford University Press, Oxford 1984, s. 125.

¹⁵ Zob. np. Onfray, dz. cyt.

¹⁶ Zob. R.D. Boisvert, L. Heldke, *Philosophers at Table: On Food and Being Human*, Reaktion Books, London 2016.

¹⁷ Shapin, dz. cyt., s. 22.

¹⁸ Por. H. Higgins, *Fluxus Experience*, University of California Press, Berkeley 2002, s. 46.

Wittgensteina szczególnie cieszył „fakt, że stał się tak dobrze znany w kawiarni, że nie musiał wypowiadać słowa, aby zamówić swoje jedzenie: ono po prostu przychodziło”¹⁹. W performansie Knowles natomiast wypowiedzenie tekstu zamówienia stało się jednym z kluczowych elementów transformacji posiłku. Zawsze rozpoczynał się on świadomie wypowiadaną, niezmienną formułą zamówienia: „Kanapka z tuńczykiem na pszennym toście, z sałatą i masłem, bez majonezu, z dużą szklanką maślanki lub kubkiem zupy”²⁰. Tym, co różni przywołane tu doświadczenia jedzącego i jedzącej, jest stosunek do sytuacji posiłku. Dla amerykańskiej artystki monotonia, nieznośna powtarzalność, ograniczenia codzienności stały się inspiracją – życie zmieniło się w sztukę. Lancz stał się performansem. W wypadku Wittgensteina identyczne jedzenie służyło minimalizowaniu wydatku energii potrzebnej do zachowania funkcji biologicznych ciała. Pozornie podobne sytuacje okazują się zatem wyraźnie różne, jeśli uwzględnić czynnik woli. Sztuka jest przekształceniem codzienności, ale nigdy nie bywa przypadkowa. Tak pisze o tym Dewey: „Działanie, które było «naturalne» – spontaniczne i niezamierzone – ulega przemianie, ponieważ jest podejmowane jako sposób uzyskania świadomie przewidywalnych skutków. Przemiana taka jest oznaką każdego czynu wchodzącego w zakres sztuki”²¹.

Z czasem do Alison Knowles dołączyli inni artyści. Jej znajomi i znajomi tych znajomych jedli identyczny lancz i odnotowywali okoliczności swoich posiłków – wrażenia smakowe, obecność ciekawych towarzyszy, rozmowy, ale też drobiazgi, na które nigdy wcześniej nie zwróciliby uwagi. Niektóre z tych relacji złożyły się na książkę *Journal of the Identical Lunch*, wydaną w roku 1971. Świadectwa autorów przybrały różne formy – są wśród nich listy, wiersz, rachunek, detaliczny opis. Jim Maya w tekście poetyckim pisze, że identyczne jedzenie nie domaga się uwagi, całość zaangażowania pochłania bowiem to, co wokół:

Kelnerka, jej włosy, usta, serwetki,
ich wytłoczony wzór lub brak wzoru,
Stoły, krzesła, upał²².

W konsekwencji:

Kiedy skończysz –
Z trudem się orientujesz, że właśnie zjadłeś²³.

¹⁹ S h a p i n, dz. cyt., s. 22.

²⁰ A. K n o w l e s, *Journal of Identical Lunch*, Nova Broadcast Press, San Francisco 1971, s. 1 (https://monoskop.org/images/1/1c/Knowles_Alison_Journal_of_the_Identical_Lunch_1971.pdf).

²¹ D e w e y, dz. cyt., s. 78.

²² J. M a y a, *Identical Lunch*, w: Knowles, *Journal of Identical Lunch*, s. 59.

²³ Tamże.

W relacji Vernona Hinkle’a sytuacja przedstawia się zupełnie inaczej. Literat dokładnie orientował się, co i w jakim kontekście zjadł. Jego performans datowany jest na 6 czerwca 1969 roku. W sprawozdaniu Hinkle’a zawarta została między innymi informacja o kelnerce (z burzą czarnych włosów, w różowej sukience ze stebnowaniem) oraz rodzaj protokołu introspekcyjnego: „Otoczony jestem przez koszule z krótkimi rękawami, kilka marynarek z krawatami i jedną grubą muszkę, która zamawia kotlet wieprzowy”²⁴, w całej jego detalicznej relacji jedzenie jest jednak tematem wiodącym. Wprawdzie ze względu na ograniczenia dietetyczne spożycie tuńczyka stanowiło dla Hinkle’a problem, ale chcąc spełnić wymogi poszerzonego performansu Knowles, zamówił wszystko, co mu nakazano; żadnych dodatkowych napojów, tylko wodę w zestawie; zrezygnował z kawy. Wybrał zupę z małżami i krakersy. Jako pilny performer skupił się na doświadczeniu smakowym i opisał je w sposób drobiazgowy. Odnotował między innymi, że zupa była pikantna, ale w połowie jedzenia potrawy pieprzny smak nieoczekiwanie się ulotnił. Skłoniło to Hinkle’a do zastanowienia, czy zmiana ta może wynikać z faktu, że pieprz unosi się na powierzchni, czy też jest kwestią przyzwyczajenia kubków smakowych. Zauważył też, że kiedy smak pieprzu niknie, zupa wydaje się za mało słona. Kanapka pojawiła się, zanim skończył jeść zupę, i zgodnie z przewidywaniem kawałek chleba przecięty był na dwa trójkąty. Pikantne pikle na wierzchu tworzyły krzyż z linią przecięcia. Hinkle’a uznał, że kanapce dobrze by zrobił lepiej doprawiony majonez. W połowie jedzenia dokonał dwóch odkryć. Pierwsze polegało na stwierdzeniu, że kanapka w jej wypiętrzającym się środku miała grubość co najmniej dwóch cali i zwężała się do półtora cala w każdym z trzech rogów. Drugie odkrycie dotyczyło problemu, który się ujawnia podczas gryzienia kanapki: ugryzienie środka wypycha tuńczyka poza jej boki. Nie wiadomo do końca dlaczego, ale kłopotem okazała się też sałata. Choć – według relacji Hinkle’a – była poszatkowana, stawiała jedzącemu opór. Pisarz marzył o małych główkach sałaty, których nie będzie trzeba kroić.

O godzinie czternastej siedemnaście Vernon wypił wodę i poszedł zapłacić. Rachunek wyniósł równo dolara. Był w tym suty napiwek – 25 centów. Kelnerka wydała resztę z dziesięciodolarówki.

STRATEGIA FLUXUSU

Strategia artystyczna Alison Knowles była czymś naturalnym wśród artystów związanych z międzynarodowym ruchem awangardowym Fluxus. Mar-

²⁴ *Vernon Hinkle Performance*, w: Knowles, *Journal of Identical Lunch*, s. 8.

cia Reed definiuje Fluxus jako zmianę²⁵. Zmiana stanowi nieodłączną część życia, które przekształcane bywa również przez działania artystyczne. Metoda chętnie stosowana przez artystów Fluxusu polegała na włączaniu zwykłych obiektów i codziennych czynności w działanie, które generowało nowe znaczenia. Tym samym istotą wrażliwości twórców z tego kręgu było zacieranie granic między sztuką a życiem. Omawiany tu *The Identical Lunch* jest jednym z wielu działań artystów Fluxusu (mniej znanych niż performans Knowles), które angażowały zmysły smaku i węchu. Hannah Higgins w *Fluxus Experience* pisze, że prace te często miały wymiar krytyczny, powstawały, „aby zakwestionować powszechne w kulturze oczekiwania smakowe i poszerzyć osobiste doświadczenia”²⁶ lub poddać dyskusji współczesne rytuały jedzenia, „a także obsesyjne odmierzanie i liczenie pokarmów, charakterystyczne dla społeczeństwa skupionego na higienie osobistej i samokontroli”²⁷. W kontekście *The Identical Lunch* warto wspomnieć na przykład Bena Vautiera, który w ramach *Flux Mystery Food* kupował nieoznakowane puszki w jednakowym rozmiarze i w czasie występu jadł to, co znajdowało się wewnątrz – orzechy, łososia, kielbasę czy kiszoną kapustę²⁸. Sama Knowles ma w swoim dorobku artystycznym również inne performansy, które wykorzystywały produkty spożywcze, *The Identical Lunch* poprzedziły: *Make a Salad* (1962), *Make a Soup* (1964) i *Bean Rolls* (1963-1964). Dwa pierwsze działania polegały na przeniesieniu codziennej czynności przygotowywania posiłku w przestrzeń kolektywnych działań performatywnych, *Bean Rolls* natomiast był pakietem do samodzielnego zagospodarowania. Artystka przygotowała puszki, które zawierały ziarna fasoli i teksty opowiadające jej historię, przywołujące mity i przepisy kulinarne na dania fasolowe²⁹.

Proponując konwencję *The Identical Lunch*, Knowles narzuciła chaosowi życia rygor formy. Lancz stał się obiektem, trywialność poddawała się porządkowi estetycznemu, natura i sztuczność spotkały się w „pięknym nieładzie

²⁵ Zob. M. R e e d, *Fluxus Means Change: Jean Brown's Avant-Garde Archive*, Getty Publication, Los Angeles 2020.

²⁶ H i g g i n s, *Fluxus Experience*, s. 47.

²⁷ Tamże.

²⁸ Por. tamże.

²⁹ Szczegółową analizę *Bean Rolls* zawiera artykuł Nicole L. Woods (zob. N.L. W o o d s, *Provisional Objects: Alison Knowles's „Bean Rolls”*, w: *The Taste of Art: Cooking, Food and Counterculture in Contemporary Practices*, red. S. Bottinelli, M. D'Ayala Valva, The University of Arkansas Press, Fayetteville 2017, s. 263-279). Woods wyróżnia cztery składowe performansu *Bean Rolls*, które odpowiadają również strukturze *Identical Lunch*. Pisze: „W jej [Alison Knowles – D.K.] rękach fasola staje się obiektem tymczasowym (sztuka), ściśle związanym z procesami życia biologicznego (odżywianie), społeczną *praxis* (rytuał) i komunikacją (czytanie) – wszystkie te procesy mogą być manifestowane zarówno prywatnie, jak i publicznie” (tamże, s. 274).

wyobraźni”³⁰. Artystka tym samym przekroczyła granicę sztuki wyznaczoną przez Kanta. Zdaniem niemieckiego filozofa granica ta przebiega między smakiem estetycznym a smakiem cielesnym, który w sztuce może być stosowany jedynie jako metafora przydatna do opisywania piękna i wyborów natury estetycznej. Jako zasadniczą różnicę między przyjemnością płynącą z czystej formy a przyjemnością stołu wskazywał on, po pierwsze, skrajnie prywatny, niedyskursywny charakter smaku zmysłowego, a po drugie – dystans wymuszany przez piękno i egocentryzm piękna, który manifestuje się w tym, że nie znosi ono żadnych innych celów poza własnym zaistnieniem³¹. Roland Barthes znajduje rozwiązanie kompromisowe, kiedy pisze, że sztuka przy stole pojawia się tam, gdzie „apetyt naturalny”³² zostaje zastąpiony przez „apetyt na przepych”³³. Wolność spalania energii „na nic”³⁴ odrywa smakosza od jego prymitywnych potrzeb i otwiera przestrzeń oddziaływania nieposkromionego pragnienia.

Łatwo się zorientować, że w wypadku *The Identical Lunch* zatarcie dystansu między sztuką a życiem nie przebiegało na drodze ekscesu, nadmiaru i wyrafinowania. W wielu wywiadach Knowles podkreślała, że kanapka z tuńczykiem była jedynie najlepszą propozycją w menu restauracji oferującej „domowe jedzenie”³⁵. Działanie artystki lepiej zatem interpretować w kontekście definicji sztuki jako przeobrażenia zwykłego w niezwykle, zawartej w *Sztuce jako doświadczeniu* Deweya³⁶.

Roberto Callaso w książce *Literatura i bogowie* przywołuje wyznanie Stéphane’a Mallarmégo: „Wiersz jest wszędzie tam, gdzie w języku słyszę rytm. Nie ma go tylko w urzędowych obwieszczeniach i ogłoszeniach reklamowych”³⁷. Zdaniem Callasa ta stanowcza deklaracja w konsekwencji prowadzi do uznania, że wiersz jest „rozległym i wszechobecnym, nieujawnionym

³⁰ Cyt. za: R. Callaso, *Literatura i bogowie*, tłum. S. Kasprzysiak, Czuły Barbarzyńca, Warszawa 2011, s. 40. Por. F. Schlegel, *Rede über die Mythologie*, w: *Kritische Friedrich-Schlegel-Ausgabe*, t. 2, oprac. H. Eichner, Schöningh, München 1969, s. 319.

³¹ Por. Kant, dz. cyt., s. 176. Więcej na temat stosunku Kanta do smaku estetycznego i cielesnego por. Koczanowicz, dz. cyt., s. 57-94.

³² R. Barthes, *Czytanie Brillat-Savarina*, tłum. E. Wieleżyńska, w: tenże, *Lektury*, tłum. K. Kłosiński, M.P. Markowski, E. Wieleżyńska, Wydawnictwo KR, Warszawa 2001, s. 180.

³³ Tamże.

³⁴ Tamże.

³⁵ Zob. np. Alison Knowles: *Identical Lunch*, The University of Chicago, 2012, <https://www.youtube.com/watch?v=2tWVa0MlaEY>. Napis „home cooking” widoczny jest w filmie na paragonie z Riss.

³⁶ Zob. Dewey, dz. cyt.

³⁷ Cyt. za: R. Callaso, *Literatura i bogowie*, s. 108. Por. S. Mallarmé, *Sur l'évolution littéraire*, w: Mallarmé, *Oeuvres complètes*, oprac. H. Mondor i G. Jean-Aubry, Gallimard, Paris 1958, s. 867.

unerwieniem wszelkich układów słownych³⁸. Analogicznie w odniesieniu do sztuk wizualnych należy stwierdzić, że sztuka jest unerwieniem doświadczenia. Okazuje się zatem, że niezbyt daleko od stwierdzenia Mallarmégo sytuuje się koncepcja Deweya głosząca, że każde zwykłe, codzienne doświadczenie niesie w sobie szansę stania się doświadczeniem estetycznym. Rozumienie sztuki jako kondensacji i udoskonalenia ludzkiego doświadczenia osłabia dawne podziały na sztukę i życie czy piękno i poznanie, wskazując, że każdemu działaniu człowieka można nadać wymiar estetyczny. Jakości estetyczne są bowiem w tym ujęciu niezbędnym elementem wszelkiego satysfakcjonującego człowieka doświadczenia. Tym samym sztuka przestaje być ozdobą życia, fetyszem muzealnym czy lokatą kapitału, a staje się najwyższą formą życia i niedoścignionym wzorcem³⁹.

SZTUKA ŻYCIEM

Nicola Perullo w artykule zatytułowanym *Can Cuisine be Art? A Philosophical (and Heterodox) Proposal*⁴⁰ najpierw stawia tezę, że jedzenie jest sztuką, a następnie zastanawia się, co o fakcie tym decyduje. Odpowiadając na zawarte w tytule swojego tekstu pytanie, odwołuje się do dwóch rozumień sztuki, z których pierwsze, wywiedzione ze starożytności, utożsamia sztukę z umiejętnym podążaniem za regułami, drugie zaś, związane z myśleniem modernistycznym, w jej centrum stawia nowość i oryginalność rozwiązań. Jako przykład pierwszego typu estetyki w sferze kuchni Perullo wskazuje kucharki i kucharzy, którzy do perfekcji doprowadzają dania oparte na tradycyjnych recepturach: „Robić coś «a regola d'arte» («perfekcyjnie»), wedle doskonale przyswojonych, precyzyjnych reguł, to wyrażenie, które przetrwało do dziś w zrutynizowanej działalności i pracy rzemieślniczej, ale także w tzw. kuchni tradycyjnej i codziennej”⁴¹. Tortelli z dynią Nadii Santini, serwowane w trzygwiazdkowej restauracji Dal Pescatore, mogą być egzemplifikacją regoła d'arte. Kuchnię awangardową natomiast najlepiej – zdaniem włoskiego filozofa – reprezentuje geniusz Ferrana Adrià⁴². Dzięki niemu restauracja El Bulli stała jedną z najsłynniejszych na świecie, w każdym sezonie o osiem tysięcy

³⁸ Calasso, dz. cyt., s. 109.

³⁹ Zob. D. Koczanowicz, *John Dewey: Culinary Perspective*, „Pragmatism Today” 7(2016) nr 2, s. 88-94; N. Perullo, *Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food*, Columbia University Press, New York 2016.

⁴⁰ Zob. N. Perullo, *Can Cuisine be Art? A Philosophical (and Heterodox) Proposal*, w: *The Taste of Art: Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*, s. 23-44.

⁴¹ Tamże, s. 27n.

⁴² Por. tamże, s. 24-26.

miejsce przy stolikach rywalizowało dwieście tysięcy chętnych. Restauracja otwarta była dla konsumentów od czerwca do grudnia, a przez pozostałe miesiące opracowywano menu na następny sezon. Adrià, nazywany Salvadorem Dalí hiszpańskiej kuchni, co roku prezentował ponad sto nowych oryginalnych przepisów, zgodnie z mottem restauracji: „Kreatywność to nie kopiowanie”⁴³. Ambicją restauratora było nieustanne wprowadzanie zmian i zaskakiwanie gości przy stole, a elementem budującym całość ich doświadczenia stało się rozszyfrowywanie zagadek kulinarnych zadawanych przez mistrza. Docenienie kunsztu reinterpretacji klasycznych dań wymagało od konsumentów wiedzy o smakach i tradycji. Posłużmy się przykładem z roku 1989, kiedy w El Bulli podawano gazpacho. Emblemat kuchni katalońskiej w wydaniu Adrià prezentował się początkowo jak sałatka z homara, którą po chwili kelner dopełniał płynem. Koncept kucharza mógł właściwie ocenić i docenić tylko ktoś, kto wcześniej jadł gazpacho i wiedział, że jest to zimna zupa z pomidorów, a nie sałatka. Podobna mistyfikacja dotyczyła kawioru sferycznego z melona, serwowanego w roku 2003. Technika sferyfikacji pozwoliła na stworzenie z mięszu melona kulek do złudzenia przypominających pomarańczowy kawior, podawany w metalowej puszcze. Ich konsystencja również zbliżona była do kawioru.

W artykule *Can Cuisine be Art?* pojawia się jeszcze jeden wątek, który uważam za pomocny w analizie zarówno codziennych praktyk kulinarnych, jak i performansu Knowles. Perullo pisze, że dołączenie zmysłu smaku do zmysłów sztuki dokonuje się zwykle poprzez „strategię wywyższania” (ang. *elevation strategy*)⁴⁴, która zmierza do tego, by ukazać niezależność kuchni od codzienności i tradycji, a jej głównym zadaniem uczynić reformowanie języka kulinarnego. Zamiast „strategii wywyższania” włoski estetyk proponuje „strategię zniżania” (ang. *lowering strategy*)⁴⁵, która nie ma na celu awansowania sztuki kulinarnej do dziedziny sztuk pięknych, lecz pełną filozoficzną i estetyczną legitymizację całego procesu przyswajania żywności⁴⁶. Służyć temu mają między innymi obniżenie mocy wizualności na rzecz umocnienia pozycji pozostałych zmysłów⁴⁷, zatarcie hierarchicznej relacji między sztuką a życiem oraz zniwelowanie rozdziewięku między tym, co materialne, a tym, co idealne. „Idea nie znajduje się poza ciałem – pisze Perullo – i jego technikami, lecz rozwija się i ewoluuje, wpłatając się w nie”⁴⁸. „Strategię zniżania” można powiązać z praktykami artystycznymi, które nadawały status sztuki banalnym

⁴³ F. Adrià, J. Soler, A. Adrià, *A Day at El Bulli*, Phaidon, New York 2008, s. 40.

⁴⁴ Perullo, *Can Cuisine be Art?*, s. 28.

⁴⁵ Tamże.

⁴⁶ Por. tamże, s. 32.

⁴⁷ Por. tamże, s. 33.

⁴⁸ Tamże, s. 28.

obiektom codzienności. Dwudziestowieczna awangarda, od readymades Marcela Duchampa, po instalacje, kolaż i performance art, stworzyła klimat do nowej dyskusji o granicach sztuki i umożliwiła interpretację przygotowywania jedzenia i dzielenia się nim jako sztuki⁴⁹. Duchamp, co naturalne, pojawia się również jako punkt odniesienia dla interpretatorów Fluxusu. Nicole L. Woods, analizując *Bean Roll*, pisze, że „przypadkowa, prowizoryczna natura obiektów i przedstawień Fluxusu i performansów Fluxusu działała na rzecz przeformułowania i ponownego wykorzystania prozaicznych materiałów i doświadczeń domowej codzienności, odnosząc je do historycznych tropów, takich jak surrealistyczny *objet trouvé* i, oczywiście, Duchampowski *readymade*”⁵⁰.

Jeśli w obrębie sztuki uruchamiany jest zmysł smaku, to zwykle po to, aby „podważyć artystyczne ideały autonomii, geniuszu, doskonałości i trwałej wartości”⁵¹. Sytuacja taka niewątpliwie ma miejsce w przypadku działań Knowles i pozostałych uczestników *The Identical Lunch*, w tym wspomnianego wcześniej Vernona Hinkle’a. Wyznaczono mu zadanie przedstawienia posiłku jako „«niezapomnianego», albo czegoś w tym rodzaju”⁵². Po powrocie do domu najpierw przygotował kawę, a potem przez mniej więcej godzinę opisywał swoją „przygodę”, która wydarzyła się między czternastą zero trzy a czternastą dziewiętnaście. Swoją relację zakończył następująco: „Wchodzę po schodach, myję zęby, a wszystko wydaje mi się mało znaczące w kontekście mojej przygody”⁵³. W życiu Hinkle’a lancz stał się wyrwą w codzienności, unieważniając inne powszednie doświadczenia. Kiedy zwyczajność staje się przygodą? Wspomniany już Dewey mówił o sztuce jako przeobrażeniu „zwykłego” w „niezwykłe”. Podobnie cud sztuki definiuje Yuriko Saito, posługując się kategorią defamiliaryzacji, którą najkrócej określić można jako zamianę rutyny na uwagę estetyczną⁵⁴. Kiedy pozbywamy się nawykowych sposobów działania, zwykle zjawiska życia codziennego, w tym wypadku jedzenie i picie, przybierają wyjątkowe formy. Odrywają się od będących istotą codzienności rutyny, powtarzalności i nudy, a w konsekwencji zyskują formę estetyczną. Takie przeistoczenie powszednich czynności jedzenia i picia może nastąpić bez dokonywania zmiany w samym posiłku czy napoju, wystarczy zwiększona uważność. Przywoływana przez Saito Sherri Irvin zachęca do eksperymentu z piciem kawy: „Doświadczenie, które mamy na co dzień, jak picie kawy, może stać się całkiem wykwintne, a nawet dziwnie obce, gdy poświęca się

⁴⁹ Por. tamże, s. 23.

⁵⁰ Woods, dz. cyt., s. 268.

⁵¹ C. Korsmeyer, *Gender w estetyce*, tłum. A. Nacher, Universitas, Kraków 2004, s. 123.

⁵² *Vernon Hinkle Performance*, s. 9.

⁵³ Tamże.

⁵⁴ Por. Y. Saito, *The Aesthetics of Familiar: Everyday Life and World-Making*, Oxford University Press, New York 2017, s. 12.

pełną uwagę odczuciu filizanki w dłoniach, brzegowi filizanki dotykającemu dolnej wargi oraz odczuwaniu kawy w ustach i temu, jak spływa ona do gardła. Takie zwyczajne momenty codziennego doświadczenia bogate są w cechy, które zwykle zaniedbujemy, gdy fizycznie lub psychicznie wielozadaniowi, niczemu nie poświęcamy całej naszej uwagi”⁵⁵.

Irvin zaleca tak rozumianą estetyzację, bo jej zdaniem daje ona szansę na pogłębienie satysfakcji przy jednoczesnym uniknięciu zagrożenia przesytem czy przejedzeniem. Proponowany sposób maksymalizacji doświadczenia – paradoksalnie – zbliża wspomniany eksperyment z kawą do sytuacji smakoszy, którzy zaspokojenia szukają w restauracjach haute cuisine. Do restauracji tych nie przychodzi się, by zaspokoić głód i dogodzić żołądkowi, ale po doświadczenie, które jest wynikiem skomplikowanego splotu smaku z innymi wrażeniami, ze znaczeniami i emocjami. Zespolenie tych składowych niewątpliwie wymaga zwiększonej uwagi. Co decyduje o wyjątkowości takich miejsc? Kiedy zwykła wizyta w restauracji zmienia się w doświadczenie kulinarne? Kiedy doświadczenie kulinarne zbliża się do doświadczenia sztuki? Przywołajmy ponownie autorytet Deweya, który pisze: „Na rzeczywiste doświadczenie składa się materiał brzemienisty niepewnością i dążeniem, który przez szereg rozmaitych powiązanych wydarzeń zmierza do własnego spełnienia”⁵⁶. Cytat ten ujawnia różnicę między stanowiskiem autora *Sztuki jako doświadczenia* a podejściem Saito. Saito estetyzację wiąże z procesem percepcji, Dewey natomiast potencjał estetyczny codziennego doświadczenia widzi w scaleniu różnych, nawet antagonistycznych elementów.

Oczywiste w odniesieniu do sztuk pięknych stwierdzenie, że sztuka jest przekształceniem i interpretacją świata, nie traci siły swej wymowy w kontekście sztuki konceptualnej, a nawet doświadczeń codziennych. *The Identical Lunch* ukazuje, że sztuka, dzięki procesom estetyzacji, zmienia bezrefleksyjne czynności w czynności świadome, posiadające zaplecze sensów i wartości. Sztuka zawsze uwypukla to, co w naszych przeżyciach jest chaotyczne, nieokreślone i niedokończone, i nadaje mu znaczenie. Artystą jest ten, kto umie zauważyć i wypowiedzieć potencjał sztuki drzemiący w rytmach życia. Tak formułuje swoje wnioski na temat sztuki Thomas M. Alexander: „Ów żywy moment, kiedy percepcja osiąga swoje apogeum, stanowi genezę sztuki. Sztuka jest doświadczeniem skierowanym ku inteligentnemu odkrywaniu sensów świata. Jako swój temat przyjmuje ona bogactwo i różnorodność możliwości reakcji, które stymulują zaangażowanie i odkrywanie. [...] Życie zapowia-

⁵⁵ Cyt. za: S a i t o, *Aesthetics of Familiar*, s. 18. Por. Sh. I r v i n, *Scratching an Itch*, „The Journal of Aesthetics and Art Criticism” 66(2008) nr 1, s. 31.

⁵⁶ D e w e y, dz. cyt., s. 55.

da sztukę, ponieważ sztuka wyraża życie albo jest jego kształtem”⁵⁷. Alison Knowles zauważyła ten potencjał sztuki tkwiący bezpośrednio w życiu i wykorzystwała go, dokonując minimalnej interwencji w codzienność.

BIBLIOGRAFIA / BIBLIOGRAPHY

- Adrià, Ferran, Juli Soler, and Albert Adrià. *A Day at El Bulli*. New York: Phaidon, 2008.
- Alexander, Thomas M. *John Dewey's Theory of Art, Experience and Nature: The Horizon of Feeling*. Albany: State University of New York Press, 1987.
- Arystoteles. *Etyka nikomachejska*. Translated by Daniela Gromska. Warszawa: PWN, 1982.
- Barthes, Roland. “Czytanie Brillat-Savarina.” Translated by Ewa Wieleżyńska. In Barthes, *Lektury*. Translated by Krzysztof Kłosiński, Michał Paweł Markowski, and Ewa Wieleżyńska. Warszawa: Wydawnictwo KR, 2001.
- Boisvert, Raymond D., and Lisa Heldke. *Philosophers at Table: On Food and Being Human*. London: Reaktion Books, 2016.
- Calasso, Roberto. *Literatura i bogowie*. Translated by Stanisław Kasprzysiak. Warszawa: Czuły Barbarzyńca, 2011.
- Dewey, John. *Sztuka jako doświadczenie*. Translated by Andrzej Potocki. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, 1975.
- Drury, Maurice O'Connor. “Conversations with Wittgenstein.” In *Recollections of Wittgenstein*. Edited by Rush Rhees. Oxford: Oxford University Press, 1984.
- Flowers III, F.A., and Ian Ground, eds. *Portraits of Wittgenstein*. London: Bloomsbury Publishing, 2018.
- Gottlieb, Anthony. “A Nervous Splendor: The Wittgenstein Family Had a Genius for Misery.” *The New Yorker*, 6 April 2009. <https://www.newyorker.com/magazine/2009/04/06/a-nervous-splendor>
- Higgins, Hannah. *Fluxus Experience*. Berkeley: University of California Press, 2002.
- . “Food: The Raw and the Fluxed.” In *Fluxus and the Essential Questions of Life*. Edited by Jacquelynn Baas. Chicago and London: The University of Chicago Press, 2011.
- [Hinkle, Vernon.] “Vernon Hinkle Performance.” In Alison Knowles, *Journal of Identical Lunch*. San Francisco: Nova Broadcast Press, 1971. https://monoskop.org/images/1/1c/Knowles_Alison_Journal_of_the_Identical_Lunch_1971.pdf.
- Irvin, Sherri. “Scratching an Itch.” *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 66, no. 1 (2008): 25–35.

⁵⁷ T.M. Alexander, *John Dewey's Theory of Art, Experience and Nature: The Horizon of Feeling*, State University of New York Press, Albany 1987, s. 187.

- Kant, Immanuel. *Antropologia w ujęciu pragmatycznym*. Translated by Ewa Drzazgowska and Paulina Sosnowska. Warszawa: Wydawnictwo IFiS PAN, 2005.
- Knowles, Alison. *Journal of Identical Lunch*. San Francisco: Nova Broadcast Press, 1971. https://monoskop.org/images/1/1c/Knowles_Alison_Journal_of_the_Identical_Lunch_1971.pdf.
- Koczanowicz, Dorota. "John Dewey: Culinary Perspective." *Pragmatism Today* 7, no. 2 (2016): 88–94.
- . *Pozycja smaku: Jedzenie w granicach sztuki*. Warszawa: IBL PAN, 2018.
- Korsmeyer, Carolyn. *Gender w estetyce*. Translated by Anna Nacher. Kraków: Universitas, 2004.
- Malcolm, Norman. *Ludwig Wittgenstein: Wspomnienie*. Translated by Michał Szczubińska. Warszawa: Wydawnictwo KR, 2000.
- Maya, Jim. "Identical Lunch." In Alison Knowles, *Journal of Identical Lunch*. San Francisco: Nova Broadcast Press, 1971. https://monoskop.org/images/1/1c/Knowles_Alison_Journal_of_the_Identical_Lunch_1971.pdf.
- Onfray, Michel. *Appetites for Thought: Philosophers and Food*. Translated by Donald Barry and Stephen Muecke. London: Reaktion Books, 2015.
- Perullo, Nicola. "Can Cuisine be Art? A Philosophical (and Heterodox) Proposal." In *The Taste of Art: Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*. Edited by Silvia Bottinelli and Margherita D'Ayala Valva. Fayetteville: University of Arkansas Press, 2017.
- . *Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food*. New York: Columbia University Press, 2016.
- Reed, Marcia. *Fluxus Means Change: Jean Brown's Avant-Garde Archive*. Los Angeles: Getty Publication, 2020.
- Saito, Yuriko. *Aesthetics of Familiar: Everyday Life and World-Making*. New York: Oxford University Press, 2017.
- Shapin, Steven. "The Philosopher and the Chicken: On the Dietetics of Disembodied Knowledge." In *Science Incarnate: Historical Embodiments of Natural Knowledge*. Edited by Christopher Lawrence and Steven Shapin. Chicago: University of Chicago Press, 1998.
- Tranøy, Knut Erik. "Wittgenstein in Cambridge 1949-1951: Some Personal Recollections." In *Portraits of Wittgenstein*. Edited by F.A. Flowers III and Ian Ground. London: Bloomsbury Publishing, 2018.
- Woods, Nicole L. "Provisional Objects: Alison Knowles's *Bean Rolls*." In *The Taste of Art: Cooking, Food and Counterculture in Contemporary Practices*. Edited by Silvia Bottinelli and Margherita D'Ayala Valva. Fayetteville: The University of Arkansas Press, 2017.

ABSTRAKT / ABSTRACT

Dorota KOCZANOWICZ – Jedzenie i cud sztuki. *The Identical Lunch* Alison Knowles
DOI 10.12887/35-2022-1-137-13

Ludwig Wittgenstein miał powiedzieć, że jest mu „wszystko jedno co je, jeśli tylko potrawa pozostaje zawsze ta sama”. Stwierdzenie to stanowi punkt wyjścia artykułu o performansie Alison Knowles. W latach 1967-1973 codziennie, mniej więcej o tej samej godzinie, jadła ona taką samą kanapkę w tej samej nowojorskiej restauracji. Nie był to zwykły posiłek, lecz działanie artystyczne, zatytułowane *The Identical Lunch*. Z czasem do Knowles dołączyli inni artyści, którzy również jedli kanapkę z tuńczykiem i zapisywali okoliczności swoich posiłków – wrażenia, smakowe, ciekawych towarzyszy, rozmowy, ale też drobiazgi, na które nigdy wcześniej nie zwróciliby uwagi. Istotą tego performansu, jak też innych działań artystycznych Fluxusu, do którego należała artystka, było zacieranie granic między sztuką a życiem. Autorka artykułu, zadając pytanie o warunki przenikania kulinariów do sfery sztuki, odwołuje się do teorii estetycznych Johna Deweya, Nicoli Perulla i Yuriko Saito, wywodzących sztukę z doświadczenia codzienności.

Słowa kluczowe: Alison Knowles, *The Identical Lunch*, Ludwig Wittgenstein, sztuka, codzienność

Kontakt: Zakład Badań Praktyk Kulturowych, Instytut Kulturoznawstwa, Wydział Nauk Historycznych i Pedagogicznych, Uniwersytet Wrocławski, ul. Szewska 50/51, 50-139 Wrocław

E-mail: dorota.koczanowicz@uwr.edu.pl

Tel. 713444255

<https://kulturoznawstwo.uni.wroc.pl/Instytut-Kulturoznawstwa/Zespol/Pracownicy/Dr-hab.-Dorota-Koczanowicz-prof.-UWr>

Dorota KOCZANOWICZ, Food and the Miracle of Art: Alison Knowles' *Identical Lunch*

DOI 10.12887/35-2022-1-137-13

Ludwig Wittgenstein is said to have stated that it did not matter to him much what he ate, as long as it always remained the same. Wittgenstein's remark opens the author's considerations of Alison Knowles' performance *The Identical Lunch*. From 1967 to 1973, Knowles would eat the same kind of sandwich on a daily basis, did so at approximately the same hour, and in the same, today no longer existing, New York restaurant called Riss. However, those were no ordinary meals, but an artistic activity entitled *The Identical Lunch*. Over the time, Knowles was joined by other artists. Her friends would eat tuna sandwiches and record the circumstances of their meals: their impressions, the flavors they experienced, the interesting companions they met, and the

conversations they had, but also little things they would otherwise have never noticed before. The essence of the performance in question, as well as of other artistic actions of Fluxus, an artistic movement in which Knowles took part, was to blur the boundaries between art and life. The author of the article scrutinizes the problem of the conditions of the diffusion of culinary arts into the sphere of art and, while doing so, refers to the aesthetic theories that derive art from the experience of everyday life, such as those proposed, respectively, by John Dewey, Nicola Perullo, and Yuriko Saito.

Keywords: Alison Knowles, *The Identical Lunch*, Ludwig Wittgenstein, art, every-day life

Contact: Zakład Badań Praktyk Kulturowych, Instytut Kulturoznawstwa, Wydział Nauk Historycznych i Pedagogicznych, Uniwersytet Wrocławski, ul. Szewska 50/51, 50-139 Wrocław, Poland

E-mail: dorota.koczanowicz@uwr.edu.pl

Phone: +48 71 3444255

<https://kulturoznawstwo.uni.wroc.pl/Instytut-Kulturoznawstwa/Zespol/Pracownicy/Dr-hab.-Dorota-Koczanowicz-prof.-UWr>