

## GOTOWANIE JAKO STRATEGIA ARTYSTYCZNA

Tematyka powiązana z jedzeniem pojawiała się w historii praktyki artystycznej różnych wieków. Samo nowożytne malarstwo sięgało po wątki związane z konsumpcją i jedzeniem, stwarzając rozmaite wizualne metafory. Stoły zastawione potrawami serwowanymi w wystawnych naczyniach stanowiły temat przewodni w siedemnastowiecznym malarstwie niderlandzkim a jednym z nieocenionych mistrzów owych martwych natur był Willem Claesz Heda. Jego obrazom, eksponującym częstokroć luksusowe towary przywiezione do Holandii z dalekich podróży towarzyszyła zarazem aura melancholii czy wręcz nihilizmu. Puste naczynia pozostawione na stole, resztki jedzenia, pęknięte bądź zniszczone przedmioty, nadgniłe owoce — wszystko to w swym niegdysiejszym blasku miało za zadanie przypominać o nietrwałości ludzkiego życia (Brenner, 2007, 90). Metaforyka malarstwa Hedy odchodziła więc od przyjemności codziennego życia, skłaniając do pochylenia czoła przed nieuchronnym *vanitas*. Powrót do tematyki martwych natur nastąpił wraz z początkami sztuki modernistycznej. Prymat w tworzeniu kompozycji zbudowanych z naczyń, potraw lub owoców przyznać należałoby Paulowi Cézanne’owi. Tematyka podejmowana w malarstwie francuskiego twórcy służyła tu podkreśleniu wagi spraw codziennych, stając się zarazem pretekstem do eksperymentowania z formą artystyczną (Armstrong, 2007, 130). Jeszcze inna odsłona sztuki nawiązującej do wątków kulinarnych nastąpiła wraz z rozwojem amerykańskiego pop-artu. Tu, malowane przez Andy’ego Warhola banany, puszki zupy Campbell, butelki Coca-coli stawały się symptomami postępującej komodyfikacji. Ich masowy, a więc i bezosobowy charakter doskonale powielały opakowania samych produktów (Delville, 2008, 65-66). Jedzenie i konsumpcja stawały się zatem pretekstem do zbudowania metafory ludzkiego życia, eksperymentów twórczych bądź stworzenia charakterystyki społeczeństwa amerykańskiego wkraczającego w erę późnego kapitalizmu.

Zarysowane powyżej przykłady miały za zadanie jedynie uwypuklić uniwersalne wymiary wątków kulinarnych, który w dziejach praktyki artystycznej wykorzystywano do zbudowania rozmaitych wizualnych treści. Ostatecznie, historyczną panoramę praktyki artystycznej współtworzy zdecydowanie więcej działań artystycznych, które wokół tematu konsumpcji i jedzenia budują swoje niejednolite znaczenia. Współcześni artyści równie chętnie sięgają po tematykę związaną z jedzeniem, której towarzyszy diametralnie odmienna formuła działania. Żywność i jej konsumpcja przestaje, bowiem, stanowić malarską powierzchowność prac, zamieniając się w element

docelowych działań podejmowanych przez twórców. Innymi słowy, z przedmiotu uwiecznianego niegdyś na płótnie, jedzenie zyskuje status czynności wykonywanej jednak w niecodziennych warunkach. Następująca w efekcie konsumpcja potraw zyskuje więc wymiar doświadczenia artystycznego, które stwarza pozorną jedność świata sztuki z codzienną rzeczywistością. Owa swoista globalna rehabilitacja tematyki związanej z jedzeniem służy zarazem rozmaitym pozaartystycznym funkcjom, które zacierają granicę między polem produkcji kulturowej, czynnością natury codziennej, ekskluzywizmem oraz doświadczeniem estetycznym. Jednocześnie, podejmowane działania artystyczne nie stwarzają jednolitej wykładni praktyki artystycznej, ulegając rozszczepieniu na wiele wątków, tradycji bądź problematyki. Powyższy tekst dąży zatem do ukazania przestrzeni sztuki, jedzenia i konsumpcji w ich różnorodnych odsłonach.

### ESTETYZACJA CIAŁA I JEDZENIA

W niektórych kręgach akademickich lata dziewięćdziesiąte upłynęły pod znakiem dyskusji nad estetyzacją rzeczywistości społecznej utożsamionej, zgodnie z wykładnią Wolfganga Welsha, z procesem o dwoistym charakterze (Welsh, 2005). Sama zaś problematyka, ujmowana przez niemieckiego filozofa jako nowe oblicze hedonizmu i zarazem cykl głębokich przemian o charakterze kulturowym oddającym prymat idei autokreacji, stała się inspirującym wątkiem dla działań artystycznych i interpretacyjnych. Tak też, tematyka związana z estetyzacją stanowiła wyznacznik performance'ów włoskiej artystki Vanessa Beecroft. Od początku lat dziewięćdziesiątych realizowała ona rozmaite projekty, które określone enigmatycznie jako VB (+ liczba w kolejności) zgłębiały problematykę kulturowych kodów wiążących cielesność z estetyzacją. Pojawiające się w poszczególnych działaniach modelki lub modele wykorzystywani byli jako swoiste „ready-mades”, których aseksualny charakter potęgowany był przez kontekst przestrzenny. Ta charakterystyka dotyczyła w szczególności dwóch akcji Beecroft, dokumentacja których dostępna jest na stronie internetowej artystki (<http://www.vanessabeecroft.com/frameset.html>). Punktem centralnym VB 52 z roku 2003 staje się suto zastawiony stół, wokół którego usadowione zostają anorektyczne modelki. Kolory ich włosów, ubrań czy makijaży doskonale współgrają z kolorami podanych do stołu owoców, warzyw, potraw oraz win. Całość tworzy natomiast wrażenie perfekcyjnie dobranej kompozycji, z której wylania się niezwykle chłodna i zarazem nieludzka idea piękna. W VB 65 z 2009 roku osobami zasiadającymi przy stole są tym razem czarnoskórzy mężczyźni. Ich na poly eleganckie stroje kontrastują z niedbale rozrzuconymi po stole pieczonymi kurczakami, które mężczyźni spożywają gołymi rękoma. Opisywana sytuacja staje się punktem wyjścia do rozważań nad kwestią imigrantów we Włoszech, postrzeganych w kategorii osób atakujących przestrzeń

prywatną. Próba nawiązania do problematyki społecznej, w swych efektach mało skuteczna lub raczej nietrafiona, rozbija się jednak o przeestetyzowane fundamenty performance'u Beecroft.

Mimo iż wątki biograficzne nie powinny rzutować na procesy interpretacyjne twórczości artystycznej, jedna uwaga powyższej natury zasługuje tu na wzmiankę. Najbardziej kontrowersyjny element działań Beecroft, czyli niezwykle szczupłe modelki zatrudnione w roli ludzkich „ready-mades”, zdają się stanowić ucieleśnienie koszmarów i marzeń samej artystki. W jednym z wywiadów Beecroft przyznała, że jej własne problemy z jedzeniem zaczęły się jeszcze w czasach dzieciństwa, skutkując bulimią w wieku późniejszym (Johnstone, 2005). Można zatem założyć, że opisywany przez Wolfganga Welsha proces estetyzacji, interesował Beecroft w kategoriach procesu dowartościowującego anorektyczne ciało. Nieludzkie i zarazem śmiertelne piękno owego ciała współgrałoby z kolorystyczną kompozycją zbudowaną z jedzenia tracącego swój konsumpcyjny potencjał. Nie zmienia to jednak faktu, że wzbudzające etyczne kontrowersje performance Vannessy Beecroft, których następstwem stawała się zawsze odpowiednia filmowa i fotograficzna dokumentacja, szybko znalazły swoje miejsce w kolekcjach sztuki współczesnej. Sama zaś artystka od pewnego już czasu postrzegana w kategoriach *art celebrity*, doskonale odnajduje się w świecie show-biznesu. Począwszy od roku 2008 pełni ona funkcję dyrektorki artystycznej Kayne Westa, męża celebrytki Kim Kardashian, a jej roznegliżowane modelki stanowią świetne uzupełnienie wideoklipów i widowisk amerykańskiego rapera (Freeman, 2016).

## PROCES GOTOWANIA JAKO PROCES TWÓRCZY

Kolejna odsłona tematyki związanej z jedzeniem we współczesnej praktyce artystycznej, odwołuje się do problematyki procesualności podejmowanych działań. Innymi słowy, efekt finalny zostaje tu zdeklasyfikowany na rzecz procesu przygotowywania samych potraw. Jednocześnie, jak należałoby się spodziewać, samo działanie nie zyskuje ostatecznej materialnej formy a jego jedyną pozostałością staje się dokumentacja filmowa bądź fotograficzna, wespół z ewentualnym krótkotrwałym uczuciem szczęścia najedzonej publiczności. Słynny performance Julity Wójcik zatytułowany *Obieranie ziemniaków* w warszawskiej Zachęcie z 2001 roku, odwoływał się do stereotypowych wizji kobiecych obowiązków domowych. Obieranie kartofli, będące jedną z części składowych przygotowywania tradycyjnego polskiego obiadu, stanowić miało reprezentację postawy feministycznej, przenoszącej artystkę z przestrzeni domowej do przestrzeni galeryjnej. W przypadku, zaś, Elżbiety Jabłońskiej, wykorzystywana formuła kulinarnego performance'u służyła podkreśleniu gruntownych przemian zaistniałych w jej życiu osobistym. Pod wpływem narodzin dziecka, artystka zmuszona była zaakceptować diametralnie odmienny porządek codzienności. Tematyka związana z obowiązkami wynikającymi z roli matki lub gospodyni stała się zatem inte-

gralną częścią projektowanych przez nią działań artystycznych. Performance zatytułowany *Przez żołądek do serca* to swoisty zwrot artystki w kierunku spraw prozaicznych i zarazem codziennych. W obecności zrelaksowanych widzów Jabłońska przygotowywała wykwinny poczęstunek, którego konsumpcja wieńczyła całą sytuację. Sama akcja odbywała się kilkakrotnie i w nieco zmienionych formach została zaprezentowana w Zielonej Górze, Poznaniu i Nowym Jorku.

Obie artystki, zakorzenione w tematyce spraw codziennych, uznawane są za reprezentantki nurtu feministycznego w polskiej sztuce współczesnej (Kowalczyk, 2010, 35-36). Gotowanie bądź przygotowywanie potraw staje się tu czynnością typowo kobiecą, która niekonięcznie wiąże się z milczącym sprzeciwem wobec patriarchalnego polskiego społeczeństwa. W przypadku Elżbiety Jabłońskiej to jedynie forma działania, która w zamian za częstokroć pompatyczną celebrację prac artystycznych, pozwoli przyjemnie spędzić czas także zapracowanym matkom.

### **ARTYSTA GOTUJE DLA WSZYSTKICH!**

Następna z odsłon kulinarnego zamięlowania artystów wiedzie w kierunku budowania idei środowiskowej solidarności. Obserwowanie artysty pochłoniętego przygotowywaniem posiłku, bądź nawet wspólne gotowanie staje się pretekstem do zainicjowania bliższych relacji między twórcą a widzami. Publiczność, bowiem, nie tylko przygląda się zaistniałej sytuacji, ale przez swoją obecność i zarazem reaktywność bezpośrednio na nią wpływa. Warto przy tym zaznaczyć, że w przeciwieństwie do performance'u Elżbiety Jabłońskiej, aspiracje artystów sięgają tu zdecydowanie wyżej i nie stanowią jedynie kolejnej propozycji wspólnego spędzenia czasu. Jedzenie to zarazem nowa formuła osławiania opornych i nieufnych uczestników świata sztuki z nowym obliczem instytucjonalności praktyki artystycznej. Powyższa propozycja dokonuje zatem przebudowy relacji panujących w globalnym świecie sztuki, pozwalając by bierni obserwatorzy włączyli się w działania artysty. Ta też strategia stała się swoistym znakiem rozpoznawczym Rirkrita Tiravaniji, twórcy o tajskich korzeniach zamieszkałego w Stanach Zjednoczonych. Początki jego kulinarnych eksperymentów ze sztuką sięgają jeszcze roku 1992 i wystawy *Untitled (Free)* [Bez tytułu/Darmowe]. Scenariusz wydarzenia zakładał transformację przestrzeni nowojorskiej 303 Gallery w pomieszczenie kuchenne. Przebywający w nim artysta przygotowywał ryż z tajskim curry, serwowany za darmo przybywającym do galerii gościom. Sam projekt Rirkrita Tiravaniji tak bardzo przypadł do gustu ówczesnemu środowisku, że słynna nowojorska MoMA [Museum of Modern Art.] zwróciła się z prośbą do artysty o powtórzenie akcji. Nowa odsłona *Untitled (Free)*, została wpleciona w cykl *Contemporary Galleries: 1980 — Now*, podkreślający ogromne zróżnicowanie muzealnej kolekcji sztuki, jak i samego nowojorskiego środowiska. Dokładna replika kuchni z 303 Gallery pozwoliła odtworzyć natomiast proces przygotowywania tajskiego curry, który serwowany był

gościom przez pracowników muzeum. Jak pisała Rebecca Strokes, w ten oto sposób między światem sztuki współczesnej a jego odbiorcami nawiązać się miała interakcja, dzięki której niezglębione przestrzenie artystyczne czyniła przyjaznymi i przystępnymi (Strokes, 2012). Odwieczny mur odgradzający twórcę od odbiorcy upadał więc pod ciężarem jedzenia. Konsumujący potrawy, rozmawiający ze znajomymi i przyjemnie spędzający czas odbiorca stawać miał się częścią owej praktyki artystycznej. To niespotykane i zarazem przypominające nieco przysłowiową „kielbasę wyborczą” wydarzenie skutkowało kolejnymi zaproszeniami. Po serii wydarzeń i targów sztuki, jak chociażby Art Basel w Szwajcarii, na które Rirkrit Tiravanija przyjeżdżał ze swoim popisowym thai curry, nadszedł kolejny etap. W 2015 roku, jego kulinarna działalność wkroczyła na nowe tory a to za sprawą pierwszej komercyjnej kuchni. Jadłodajnia prowadzona przez Tiravaniję została ulokowana w przestrzeni garażowej w miejscowości Hancock w stanie Nowy Jork (Artnews, 2015). Przestrzeń poświęcona jedzeniu stanowi zarazem część kompleksu Unclebrother, który dedykowany jest sztuce, performance, integracji społecznej i naturalnie — gotowaniu.

Aspiracje by stworzyć sytuację wspomagającą bądź wręcz uzdrawiającą społeczną integrację towarzyszą także działaniom wielu artystów reprezentujących globalny nurt sztuki społecznie zaangażowanej. Część z nich poszła w ślady Rirkrita Tiravaniji, oferując „dzieło sztuki” utkane z ludzkiej radości jedzenia wspólnego posiłku. Owym nadziejom na wyleczenie świata z jego bolączek towarzyszyła jednocześnie krytyka, która atakowała wątpliwą etyczną stronę powyższych projektów. Jak trafnie zauważała między innymi Claire Bishop, część owych działań realizowana była na potrzeby publiczności rozmaitych instytucji artystycznych, która filmowe bądź fotograficzne efekty owej „społecznej pracy artysty” oglądała w zacisznych przestrzeniach galerijnych (Bishop, 2012, 37-38). Swoistym ekstremum, które piętnuje powyższą krytyka, stają się działania Jennifer Rubell. Począwszy od 2003 roku, artystka organizuje tak zwany coroczny *food performance* zatytułowany Devotion [poświęcenie]. Poprzez czynności takie jak krojenie chleba, smarowanie go masłem i rozdawanie pieczywa przechodniom, Rubell oddaje się poetyckiej eksploracji powtarzalności ujmowanej w kategoriach poświęcenia (Friedman, 2015). Trzynasta edycja smarowania chleba odbyła się w grudniu 2015 roku i towarzyszyła targom sztuki Art Basel Miami Beach. Sam, zaś, performance, stanowił preludium do wernisażu wystawy *No Man's Land: Women Artists from The Rubell Family Collection*, podkreślającej istotne znaczenie prac kobiet-artystek reprezentujących różne kultury oraz dyscypliny artystyczne. Niestety, jak można byłoby się domyślać, owej idei różnorodności nie powielala społeczna struktura ekskluzywnej publiczności Art Basel Miami Beach.

## GOTOWANIE ZMIENIA ŚWIAT

Gotowanie jako niecodzienna formuła procesów integracyjnych pojawia się także w kontekście propozycji rozwiązywania konfliktów politycznych i kryzysów migracyjnych. Po idee wspólnej kuchni społecznej sięga spora część projektów sztuki partycypacyjnej, dążąca do ustanowienia nowego ładu. Mimo iż scenariusz wielu akcji pozostaje zbliżony, drobne detale i kontekst sytuacyjny, którego dane działanie artystyczne dotyka, skutkuje przyrostem odmiennych znaczeń. Tak też, gotowanie staje się formułą pozwalającą uczestnikom sytuacji artystycznej oswoić się z kulturą innością i zapoznać z perspektywą wykluczonych obszarów geo-politycznych. Tenże model strategii twórczej zainicjowano podczas ostatniej edycji festiwalu *Documenta 13* w Kassel (2012). W przestrzeni Parku Karlsaue Robin Kahn wraz z reprezentantkami Narodowej Unii Kobiet z Zachodniej Sahary zapraszał odwiedzających do jaima, czyli specyficznego namiotu typowego dla obozów uchodźczych rozlokowanych na obszarze zachodniej Sahary. W namiocie, oprócz zjedzenia potrawy z kaszą kuskus i wypicia herbaty, można było także zapoznać się z dramatyczną sytuacją panującą na obszarze zachodniosaharyjskim. Wszystko to działo się w ramach jednego projektu, niewinnie zatytułowanego jako *The Art of Sahrawi Cooking: A Couscous Event* [sztuka gotowania Sahrawi: wydarzenie kuskus]. Dyskusję na temat problematycznej sytuacji ludności Sahrawi wzbogacały odwiedziny muzyków czy projektantów ubrań Sahara Libre Wear collection, zamieszkujących obozy dla uchodźców. Niestety, realne konsekwencje polityczne działania zainicjowanego podczas *Documenta 13* pozostają niezbadane.

Druga formuła rozwiązywania kryzysów politycznych, odwołująca się do kulinarnych strategii artystycznych, wiodłaby do idei ponadnarodowego pojednania. Problematykę zaprogramowanej wzajemnej nienawiści między narodami miało zgłębić i zarazem rozwiązać gotowanie Michała Rakowitza. W 2007 roku, powołał on do życia projekt zatytułowany *Enemy Kitchen* [Kuchnia Wroga]. W ten oto sposób pragnął on na gruncie amerykańskim zainicjować debatę odnośnie wojny w Iraku. Z pomocą matki o irańsko-żydowskich korzeniach stworzył on listę przepisów na dania, których sposób przyrządzania stanowił temat warsztatów kulinarnych, przygotowywanych dla rozmaitych grup społecznych i wiekowych (<http://www.michaelrakowitz.com/enemy-kitchen/>). Wspólne przygotowywanie potraw stanowiło tu mechanizm osvajania kultury irańskiej w perspektywie antagonistycznie ustosunkowanego narodu amerykańskiego. Sam Michael Rakowitz dążył ponadto do zbudowania fundamentów dla alternatywnego dyskursu, który stłumilby narrację politycznej konstrukcji osi zła, utożsamiającej kulturę Bliskiego Wschodu z terroryzmem.

Zbliżone cele towarzyszyły też twórcom projektu *Neue Leipziger Küche* z 2009 roku. Projekt stanowiący modelową formę community arts dążył do integracji mniejszości narodowych i etnicznych

rozsianych po niemieckim Lipsku. Przez gotowanie, wspólne spędzanie czasu oraz ucztowanie, grupa międzynarodowych artystów pracowała nad osiągnięciem stanu społecznej równowagi, którego istnienie zakłócały liczne akty dyskryminacji bądź przemocy. Carlos Leon-Xjimene z Peru, Zoe Kreye z Kanady i Kristina Draskovic z Serbii stworzyli więc platformę międzynarodowej interakcji, której poszczególne etapy opisywane były na blogu (<http://neue-leipziger-kueche.blogspot.com/>). Po raz zatem kolejny, wspólne przyrządzanie posiłków, gotowanie, rozmowy miały do siebie zbliżyć ludzi, co w obecnych warunkach politycznych nabiera szczególnego znaczenia. Jak, bowiem, powszechnie wiadomo, Drezno i Lipsk stanowią enklawy dla Pegidy, ugrupowania o jasno sprecyzowanych poglądach odnośnie niemieckiej polityki imigracyjnej.

Przedsiębrane działania artystyczne, mające stanowić początek budowania alternatywnego ładu społecznego nie odniosły oczekiwanych skutków. Rzeczywistość społeczna pozostała, bowiem, głucha na pionierskie idee i argumenty artystów, które ostatecznie przerwał moment formalnego zakończenia projektu. Na powyższe uwikłanie w kwestie natury moralnej zwracała uwagę wspomnianą wcześniej Claire Bishop. Jak stwierdziła, zaangażowanie w sprawy natury społecznej i politycznej nie pozwala by powyższe projekty uznać za nieudane bądź nieinteresujące. W tym, bowiem, kontekście wypływają one z pobudek natury etycznej i nie mogą być rozpatrywane w kategoriach nieudanego eksperymentu (Bishop, 2012, 19). Sam fakt podjęcia współpracy z daną społecznością stanowi tu czynnik wyróżniający, który projekty te uodparnia na jakąkolwiek krytykę. Sama zaś chęć dokumentacji powyższych projektów, konsumowanych następnie w rozmaitych przestrzeniach galeryjnych, godzi w domniemany wymiar społeczny, obnażając ich instytucjonalny charakter. Co więcej, wątpliwa etycznie staje się sama dominująca pozycja artystów, wcielających się w rolę lidera reprezentującego głos danej społeczności. Przemawiający w imieniu Sarahwi Robin Kahn, uosabiający kulturę irakijską Michael Rakowitz czy działający na rzecz społeczności Lipska Carlos Leon-Xjimenez, Zoe Kreye oraz Kristina Draskovic uzurpowali sobie prawo głosu dzięki zajmowanej pozycji społecznej. O tymże problemie koncentracji władzy, która prowadzi ostatecznie do kulturowej kolonizacji pisał Grand Kester (Kester, 2004, 146-150). Sytuacja artysty przemawiającego w imieniu określonej wspólnoty i działającego jednocześnie na rzecz jej społecznego uzdrowienia zyskuje tu zdecydowanie ambiwalentny wydźwięk, zwłaszcza jeśli założyć, że zaangażowanie to zakończy się wraz z finałem projektu.

### **AWANGARDOWY KOTLET**

Konsumowanie przygotowanego jedzenia może stanowić także element wpisany w działania performatywne. Na takie rozwiązanie zdecydowała się artystka Abby Hertz, organizując wystawną walentynkową kolację w jednym z klubów usytuowanych na nowojorskim Brooklinie. Całość

opatrzona tytułem *Feast at Lust — performance art and dinner* [Uczta Pożądania- performance i kolacja] miała za zadanie stworzyć sensoryczne widowisko, porównywalne do specyficznych działań europejskich awangardzistów. Owym punktem odniesienia stawały się działania zuryskich dadaistów skupionych wokół Kabaretu Voltaire, czy paryskie uczyty kanibali organizowane przez surrealistę Mereta Oppenheima (Denson, 2016). Główną atrakcją stworzonego przez Hertz show był sposób podania jedzenia, które rozlokowane zostało na jedenastu ciałach nagich bądź półnagich modeli i modelek. Stwarzając kompozycję z ciała ozdobionego fragmentami jedzenia, otoczonego zmysłowym mrokiem rozpraszającym przez blask świateł, artystka miała nadzieję połączyć erotyzm ciała wraz z żądzą konsumpcji. Samo widowisko uświetniły występy muzyków, pokazy akrobatyki, sztuki ognia i bondage a wszystko to w cenie nieprzekraczającej dwieście dolarów od osoby. Wydaje się jednak, że poza dosłownym nawiązaniem do historii europejskiej awangardy, widowisko stworzone przez Abby Hertz nie wniosło żadnej, nowej estetycznej jakości. Z pewnością, na sukces owego widowiska pracował czynnik finansowy, który pozwolił sownie wynagrodzić poniesione trudy. Konsumpcja jedzenia osadzona w niecodziennych realiach pozwalała zaś sprostać potrzebom oryginalnej walentynkowej kolacji. Najedzeni „awangardowym kotлетem” goście mogli przez chwilę wcielić się w rolę świadków dziejowych przemian świata sztuki. Sam poziom interpretacji działań awangardzistów, rodem z wideoklipów Lady Gagi, stanowi jednak symptom zdecydowanie poważniejszego przełomu. W dużej, bowiem, mierze ukazuje powolny proces absorpcji treści historycznej awangardy przez przemysł kulturalny. Wysublimowany i zarazem ekskluzywny charakter stworzonego widowiska doskonale wpisuje się w ramy gospodarki doświadczeń (Rifkin 2003, 158-159), oferującej unikalne doznania swym luksusowym klientom.

## **PRZYSZŁOŚĆ GLOBALNEJ SZTUKI GOTOWANIA**

Zaprezentowane przykłady służą zilustrowaniu wielokontekstowych wymiarów procesu gotowania i konsumpcji, przewijających się w przestrzeniach współczesnego świata sztuki. Wciąż jednak nie znika pytanie o przyczyny zauważalnej obecności wątków kulinarnych w różnego rodzaju projektach artystycznych. Wydaje się, że to z poziomu owej zwykłej codzienności artyści starają się wypracowywać rozwiązania problemów dyktowanych przez charakter współczesnych społeczeństw. Podstawą dla powyższych projektów stają się osobiste traumy bądź doświadczenia, ustanawiające następnie strukturę proponowanych działań społecznych. Niestety, zgodnie z argumentami zarysowanej jedynie krytyki sztuki społecznie zaangażowanej, wątpliwa skuteczność polityczna i nadszarpnięte standardy postępowania etycznego, nieuchronnie sugerują bliski koniec tego rodzaju działań artystycznych. Oczywiście, formuły samej kuchni społecznej przetrwają, lecz zapewne realizowane będą przez podmioty bądź instytucje statutowo skoncentrowane na działal-



ności o charakterze społecznym. Jednocześnie, pojawia się spora szansa, że część działań artystycznych, które wykorzystują gotowanie do zbudowania unikalnego w swej formie doświadczenia, będzie ulegała coraz większej popularyzacji w skali globalnej. W dobie gospodarki doświadczeń, wykwintne jedzenie podane w artystycznej i oryginalnej oprawie stanie się towarem pożądanym konsumowanym przez pragnących „szczypty ekskluzywizmu” klientów. Oczywiście, eskalacji kuchni artystycznych i gotowania na targach sztuki towarzyszyć będą rozmaite działania rozmywające prestiżowe fundamenty samych wydarzeń. Takiego wywrotowego działania podjął się Oskar Dawicki w ramach performance’u *Przyczynek do anatomii złego smaku*. Wydarzenie towarzyszące Europejskiemu Kongresowi Kultury w 2011, dość okrutnie zakpiło sobie z zaproszonych na bankiet gości. Potrawy kuszące wzrok swoimi doskonałym wyglądem okazywały się być wręcz niemożliwe w konsumpcji. Tu głównymi bohaterami stali się zatem próbujący potraw nie szczęśnicy, których wykrzywione miny stanowiły dopełnienie artystycznego bankietu. Choć samo wydarzenie inspirowane było także działaniami awangardzistów, a konkretnie happeningami futurystów, doskonale wpisalo się w aktualne konteksty ustanawiające świat sztuki. Tym bardziej, zatem, pozostaje czekać na kolejne głosy artystycznej prowokacji, dla których kulinarne strategie artystyczne staną się przestrzenią irytujących inspiracji.

## Bibliografia

- Artnews (editors of the Artnews) 2015, Rirkrit Tirabaniya’s first commercial kitchen just passed its health inspection; w: Artnews 23.07.2015 <http://www.artnews.com/2015/07/23/rirkrit-tiravanijas-first-commercial-kitchen-just-passed-its-health-inspection/> [dostęp 27.05.2016]
- Armstrong, Carol; 2007, *Cézanne in the Studio: Still Life in Watercolors*, Los Angeles: Getty Publications
- Brenner, Carla; 2007, *Painting in the Dutch Golden Age*, Washington DC: National Gallery of Art
- Delville, Michel; 2008, *Poetry, and the Aesthetics of Consumption Food*, New York: Routledge
- Denson, Roger D; Abby Hertz’s Cannibal Lust Heats Up the Dada Centennial ; w: Huffington Post , 25.02. 2016, [http://www.huffingtonpost.com/g-roger-denson/abby-hertzs-cannibal-lust\\_b\\_9301262.html](http://www.huffingtonpost.com/g-roger-denson/abby-hertzs-cannibal-lust_b_9301262.html) [dostęp 03.06.2016]
- Freeman, Nate; 2016, The most -viewed work of performance art in history; w: Artnews 17.02.2016, <http://www.artnews.com/2016/02/17/the-most-viewed-work-of-performance-art-in-history-vanessa-beecroft-on-ditching-the-art-world-for-kanye-west/> [dostęp 25.05.2016]
- Friedman Stephen Gallery (strona internetowa) <http://www.stephenfriedman.com/artists/jennifer-rubell/news/jennifer-rubell-presents-annual-food-performance-devotion-at-the-rubell-family-collection-miami-usa/> [dostęp 22.05.2016]
- Johnstone, Nick; 2005, Dare to bare; w: The Guardian 13.03.2005, <http://www.theguardian.com/artanddesign/2005/mar/13/art> [dostęp 20.05.2016]

- Kester, Grant H; 2004, *Conversation Pieces: Community and Communication in Modern Art*, Berkeley -Los Angeles- London: University of California Press
- Kowalczyk, Izabela; 2010, *Matki- Polki, Chłopcy i Cyborgi. Sztuka i feminizm w Polsce*, Poznań: Arsenal.
- Rifkin, Jeremy; 2003, *Wiek dostępu. Nowa kultura hiperkapitalizmu w której płaci się za każdą chwilę życia*, Wrocław: Wydawnictwo Dolnośląskie
- Strokes, Rebecca; Rirkrit Tiravanija: *Cooking Up an Art Experience*; w: *Inside/Out*. Moma Blog 03.02.2012, [http://www.moma.org/explore/inside\\_out/2012/02/03/rirkrit-tiravanija-cooking-up-an-art-experience](http://www.moma.org/explore/inside_out/2012/02/03/rirkrit-tiravanija-cooking-up-an-art-experience) [dostęp 14.05.2016].
- Welsch, Wolfgang; 2005, *Procesy estetyzacji. Zjawiska, rozróżnienia, perspektywy*; w: Krystyna Wilkoszewska (red.), *Estetyka poza estetyką. O nową postać estetyki*, Kraków: Universitas