

DOROTA KOCZANOWICZ

Instytut Kulturoznawstwa, Uniwersytet Wrocławski

<https://orcid.org/0000-0001-9419-2573>

LESZEK KOCZANOWICZ

Uniwersytet SWPS

<https://orcid.org/0000-0002-4204-1674>

(nie)Wdzięczność, sztuka i konsumpcja

Refleksje o filmie *Menu*, desublimacji i kłopotach z wykwinnym jedzeniem

(In)Grati-tude, Art, and Consumption

Reflections on the Film *Menu*, Desublimations, and Problems with Fine Dining

Abstract

The presented text pertains to eating within the context of consumerism and its critique. Reflections are based on the film *Menu*, whose plot served posing fundamental questions about the mechanisms of the contemporary culture of consumption. The authors referred to Herbert Marcuse's conception of capitalist society and in particular the category of repressive desublimation. The goal of restaurants offering fine dining is to create the possibility of a holistic experience close to experiencing art. The price of such a conception of gastronomy is often not merely an exorbitant bill but also the exploitation of workers and violence. The ensuing crisis indicates, on the one hand, the economic conditioning of consumerism, but on the other hand the impossibility of evading the contradictions of the culture of capitalist society with which they are associated.

Keywords: fine dining; Herbert Marcuse; food; aesthetics

Streszczenie

Artykuł dotyczy jedzenia w kontekście konsumpcjonizmu i jego krytyki. Osnową rozważań jest film *Menu*. Fabuła filmu posłużyła do stawiania zasadniczych pytań o mechanizmy współczesnej kultury konsumpcji. Autorzy odwołali się do koncepcji społeczeństwa kapitalistycznego Herberta Marcusego, a szczególnie do kategorii represyjnej desublimacji. Restauracje oferujące wykwinne jedzenie (*fine dining*) stawiają sobie za cel stworzenia możliwości całościowego doświadczenia bliskiego doświadczeniu sztuki. Ceną takiej koncepcji gastronomi jest często nie tylko gigantyczny rachunek, ale też wyzysk pracownicy i przemoc. Kryzys tego tyłu wskazuje z jednej strony, na ekonomiczne uwarunkowania konsumpcjonizmu, ale z drugiej też na niemożność ucieczki od sprzeczności kultury społeczeństwa kapitalistycznego, które się z nim wiążą.

Słowa kluczowe: fine dining; Herbert Marcuse; jedzenie; estetyka

* Artykuł jest rezultatem grantu NCN nr 2018/29/B/HS2/00041 *Władza somatyczna i mikrofizyka emancypacji: w kierunku kultury wyzwolenia*.

O autorach

Doroła Koczanowicz – dr hab., kulturoznawczyni. Pracuje w Instytucie Kulturoznawstwa UW. Jest autorką książek oraz artykułów dotyczących zagadnień estetycznych, genderowych, sztuki współczesnej i kultury kulinarnej. Była stypendystką John F. Kennedy Institute w Berlinie oraz The Wittgenstein Archives w Bergen. W 2014 roku otrzymała grant NCN na badanie relacji pomiędzy jedzeniem i estetyką. Opublikowała: *Doświadczenie sztuki, sztuka życia. Wymiary estetyki pragmatycznej* (2008), *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki* (2018); współredagowała: *Między estetyzacją a emancypacją. Praktyki artystyczne w przestrzeni publicznej* (2010), *Between Literature and Somaesthetics: On Richard Shusterman's Pragmatism* (2012), a także *Discussing Modernity. A Dialogue with Martin Jay* (2013). Publikuje między innymi w „Pracach Kulturoznawczych”, „Kontekstach”, „Performance Research” i „The Monist”.

Leszek Koczanowicz – kulturoznawca i filozof. Pracuje w SWPS Uniwersytecie Humanistycznospołecznym, filia we Wrocławiu. Zajmuje się kulturowymi kontekstami polityki, koncepcjami demokracji i etyką polityki. Interesuje się filozofią kultury, współczesną kulturą i sztuką. Prowadził badania i wykłady na wielu uczelniach zagranicznych, w tym na Uniwersytecie Columbia, Uniwersytecie Kalifornijskim w Berkeley, Uniwersytecie w Buffalo i Uniwersytecie Oksfordzkim oraz w Helsińskim Kolegium Studiów Zaawansowanych (HCAS). Autor wielu książek, między innymi *Wspólnota i emancypacje. Spór o społeczeństwo postkonwencyjne* (2005), *Politics of Time. Dynamics of Identity in Post-Communist Poland* (2008), *Lęk nowoczesny. Eseje o demokracji i jej adwersarzach* (2011) oraz *Politics of Dialogue: Non-Consensual Democracy and Critical Community* (2015), *Democracy, dialogue, memory: expression and affect beyond consensus* (2019, z Idit Alphonso). Ostatnio opublikował *Lęk i olśnienie. Eseje o kulturze niepokoju* (2020) i *Niedokończone polityki: demokracja, populizm, autokracja* (2022, nominacja do Nagrody im. Marcina Króla).

Wdzięczność wobec tych, którzy nas karmią, powinna być oczywista. Przygotowanie i podawanie jedzenia są czasochłonne i wyrażają troskę. Jedzenie jest zaspokajaniem podstawowej potrzeby biologicznej, nie jedząc, przestajemy istnieć. Niemniej jednak gotowanie, przyjmowanie jedzenia czy dzielenie się nim wykracza daleko poza samo fizyczne zaspokojenie. Wszystkie te czynności tworzą niezwykłą, osobistą więź między ludźmi oraz budują skomplikowane relacje społeczne. W jednej z końcowych scen *Uczty Babette* (1987), siostry Filipa i Martina wyrażają wdzięczność wobec Babette, kucharki, której uczta pozwoliła dotrzeć do „granicy sensu” i poczuć integrację tak wewnętrzną, jak i wspólnotową. Jej posiłek dokonał cudu uzdrowienia, scalenia nadwątlonych relacji skorumpowanej społeczności. Film Gabriela Axela będzie punktem odniesienia do analizy nowej opowieści o transformującym doświadczeniu kulinarnym, przedstawionym w czarnej komedii Marka Myłoda *Menu* (2022). Kolacje w obu filmach odbywają się na oddalonej od świata wyspie, łączy je genialny kucharz/kucharka, wielki koszt, radykalne poświęcenie, transformacja uczestników i gotowanie, które ma walor działania artystycznego. W *Uczcie Babette* za stołem zasiadają przedstawiciele sekty religijnej, w *Menu*, czciciele doświadczeń kulinarnych (*foodies*). Szef kuchni, Julian Slowik, przygotowuje niezwykle posilek dla elitarnej, małej grupy gości, którzy przybywają na wyspę, gdzie mieści się filmowa restauracja Hawthorn. Zapytamy, dlaczego uczestnicy wyjątkowej kolacji w *Menu* nie podlegają takiej transformacji, jaka była udziałem społeczności duńskiej zebranej na ucztę Babette oraz dlaczego Slowik traci wiarę w swoją pracę. Ostatecznie film umożliwi nam rozważania o kondycji i kryzysowej sytuacji, która dotyka obecnie świat wyrafinowanej gastronomii.

Menu można interpretować w perspektywie konsumpcjonizmu i przemian społeczeństwa. Stawką jest zatrzymanie przywilejów elitarnego dostępu do doświadczeń najwyższej próby, które w społeczeństwie konsumpcyjnym rozmięka się na drobne w powszechności dostępności do rozmaitych dóbr. Z drugiej strony to klęska wizji kucharza jako pozbawionego ograniczeń demiurga.

Utopia całościowego doświadczenia rozkoszy

Społeczeństwo konsumpcyjne to jedna z najczęściej przywoływanych kategorii przy dyskusowaniu osobliwości społecznych i kulturowych współczesnego świata. Krytykuje się słusznie styl życia społeczeństw krajów bogatej Północy: marnowanie zasobów, wykorzystywanie pracy ludzi z obszarów nieuprzywilejowanych, powiększanie nierówności materialnych. Jednak krytyka taka często dotyczy nadmiernej konsumpcji jako pewnego rodzaju aberracji społecznej, ale bez prób zrozumienia jej głębszego podłoża. Takie przedsięwzięcie nie jest oczywiście proste, bo zjawisko to odnosi się zarówno do psychologii in-

DOROTA KOCZANOWICZ,
LESZEK KOCZANOWICZ

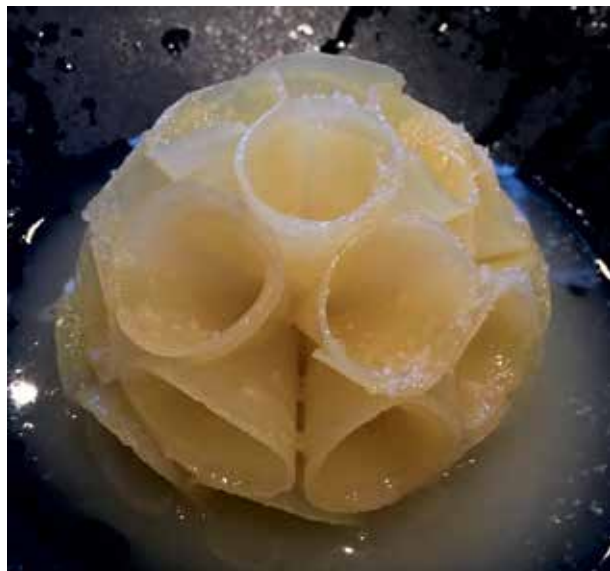
(nie) Wdzięczność, sztuka i konsumpcja: refleksje o filmie *Menu*, desublimacji i kłopotach z wykwinnym jedzeniem

dywidualnej i społecznej, jak też ekonomii czy socjologii. Ująć je w całej złożoności, bez redukcji tylko do jednego czynnika, jest zadaniem niezwykle trudnym, bo wymagającym wiedzy interdyscyplinarnej. Dodatkową trudnością w analizie konsumpcjonizmu jest, że jego lewicowa krytyka nie za bardzo jest w stanie przedstawić alternatywny model konsumpcji, który byłaby w stanie przeciwstawić temu, co potępia. Mimo że sam Marks szkicował w swoich dziełach liryczny obraz człowieka komunizmu, który po krótkiej pracy będzie zajmował się twórczością artystyczną i dobrze się bawił, w ruchu lewicowym dominuje raczej kult pracy i produktywności, który współczesny badacz kultury Mark Fisher określił dowcipnie jako „surowe leninowskie superego”¹.

Jednym z niewielu wyjątków był Paul Lafargue, zięć Karola Marksa i znany teoretyk socjalizmu, który w napisanej w 1880 roku książce *Prawo do lenistwa* zarysował optymistyczną i hedonistyczną wizję przyszłego społeczeństwa. Poprzedzona jest ona jednak krytyką obecnej też



Ślimaki morskie podawane w Restauracji Central, która ma status jednej z najlepszych restauracji świata. Gotuje tam Virgilio Martinez, promujący w swojej kuchni tradycje peruwiańskie. Lima 2017.



Żółte buraki marynowane w świeżym oleju migdałowym podawane w restauracji 108 z jedną gwiazdką Michelin. Gotuje w niej wychowanek René Redzepiego – Kristian Baumann. Kopenhaga 2018.

w ruchu socjalistycznym kultury pracy i produktywności: „Dziwaczne szaleństwo ogarnęło klasę robotniczą krajów o rozwiniętej cywilizacji kapitalistycznej. To szaleństwo pociąga za sobą osobiste i społeczne niedole, torturujące od dwóch wieków zmęczoną ludzkość. Tym szaleństwem jest miłość do pracy, wściekła namiętność pracy aż do wyczerpania sił witalnych osobnika i jego potomstwa. Zamiast przeciwstawić się temu zбочzeniu umysłowemu, kapłani, ekonomiści i moralisci uczynili z pracy przedmiot najwyższego kultu”².

Po tej krytyce Lafargue przechodzi do fantazjowania o jedzeniu, którym będzie się rozkoszować klasa robotnicza. „I jeszcze coś. Aby zatrudnić wszystkich próżniaków współczesnego społeczeństwa, by wpływać na ciągły rozwój techniki przemysłowej, klasa robotnicza [...] będzie zmuszona zadać gwałt swym upodobaniom do ascetycznego życia i rozwinąć swe zdolności konsumpcyjne. Zamiast zjadać dziennie – w najlepszym wypadku – małą porcyjkę twardego mięsa, robotnicy będą spożywać soczyste, potężne befsztyki. Zamiast popijać liche, wodniste wino, będą wysuszać pełne szklanice nieochrzczonego wina z Bordeaux i Burgundii; wodę zaś pić będą zwierzęta”³. Nieprzypadkowo jedzenie staje w tej koncepcji jednym z ważniejszych wymiarów, jednym z pól walki klasowej. Jeżeli bowiem uznamy, że socjalizm nie wymaga ani kultu pracy, ani ascetycznego powstrzymywania się od przyjemności, to oczywiście radości podniebienia będą w nowym społeczeństwie odgrywać niepoślednią rolę. Radość życia, wyzwolenie z przymusu produktywności prowadzić musi do upowszechnienia stylu życia, który był dostępny dotąd jedynie nielicznym. W kontekście omawianego filmu warto zwrócić uwagę, że wymieniane przez francuskiego myśliciela potrawy nie są jakoś szczególnie wyrafinowane, charakteryzuje je przede wszystkim wysoka jakość produktów, do jakich klasa robotnicza w tym czasie nie miała dostępu.

Jednak poglądy Lafargue’a pozostały odosobnione w dziejach ruchów lewicowych. Powszechnie dominował w nich rewolucyjny ascetyzm, łagodzony odniesieniami do poprawy warunków życia codziennego ludu, jednak bez wdawania się w szczegółowe rozważania, na czym ta poprawa mogłaby polegać. Znaczącym wyjątkiem jest koncepcja Herberta Marcusego niesłyszana popularna w latach 60. ubiegłego wieku, potem nieco zapomniana, ale ostatnio przeżywająca na nowo swój renesans. Marcuse, nawiązując do poglądów Marksa i Zygmunta Freuda, dokonał przenikliwej krytyki kapitalizmu, ale jednocześnie przedstawił profetyczną wizję nowego społeczeństwa opartego na „zasadzie przyjemności”. Dla naszych potrzeb nie ma konieczności przedstawiania całokształtu skomplikowanego systemu tego filozofa, wspomniemy jedynie o węzłowych jego punktach, które odnoszą się mniej lub bardziej do analizowanego filmu.

Marcuse krytykuje zasadę produktywności jako podstawę wszystkich dotychczasowych systemów społecznych i podkreśla, co brzmi obecnie jeszcze bardziej aktualnie, niż wtedy, gdy słowa te były pisane, że oparta na niej koncepcja rozwoju prowadzi do ślepego zaułka. „Definiowanie poziomu życia na podstawie posiadanych samochodów, telewizorów, samolotów i traktorów jest narzucone przez zasadę wydajności. Tam, gdzie ona by nie obowiązywała, poziom życia byłby mierzony innymi kryteriami: powszechnym zaspokojeniem podstawowych potrzeb człowieka oraz uwolnieniem od winy i strachu – zarówno uwewnętrznionych, jak i zewnętrznych, popędowych i «racjonalnych»”⁴. Zmiana tego stanu rzeczy dokonać się może jedynie poprzez całościową transformację społeczeństwa. Z tego powodu nieskuteczne jest budowanie w ich obrębie wysepki piękna i odpoczynku, które po pierwsze i tak dostępne są tylko nielicznym, a po drugie zapewnić mogą jedynie iluzoryczną emancypację. „Ubolewanie nad degradującymi skutkami «pracy totalnej», apele, by cieszyć się dobrymi i pięknymi rzeczami na tym i na tamtym świecie, same mają represyjny charakter, skoro służą pogodzeniu człowieka ze światem pracy, który pozostawiają zupełnie nietknięty”⁵.

Niewątpliwie wyprawa, na którą udają się bohaterowie filmu *Menu*, ma ich właśnie doprowadzić do takiej utopijnej rzeczywistości, w której niezwykle jedzenie ma harmonijnie konweniować z całym otoczeniem, ekologicznym rajem, gdzie z całym szacunkiem dla natury zdobywa się produkty używane w kuchni. Nic jednak z tej obietnicy się nie spełnia, utopia okazuje się horrorem. Julian Slowik wymierza sprawiedliwość i tym kończy niemoralny spektakl *nouvelle cuisine*, która do ekstremum przesunęła wartość jakości ponad ilość i wywindowała jedzenie do rangi sztuki, twierdząc, że w restauracji nie chodzi tylko o to, aby się najeść, ale żeby się nasycić, doznać pełni doświadczenia. Slowik „[W]idzi tę relację jako niekończącą się, nieodwracalną wzajemną szkodę – trującą, wypaczoną, beznadziejną. I choć uważa się za jednego z dawców, w tej samej grupie co jego pracownicy, nie śpi z nimi w barakach”⁶. O samoidentyfikację, przypisanie się do jednej ze stron, do tych, którzy dają, czy tych, którzy biorą, prosi on Margo, osobę, która w ostatniej

chwili dołącza do pozostałej jedenastki biesiadników. Margo jest odpowiednikiem generała Lorensa Löwenhielma z *Uczty Babette*. Jest spoza społeczności, z którą je posiłek. O ile jednak generał był jedynym, który potrafił rozpoznać i nazwać sztukę Babette, o tyle Margo jest jedyna, która nie jest smakoszką w gronie znawców i miłośników kuchni Slowika. Nie chodzi personalnie o jego styl gotowania, ale o specyfikę wyrafinowania restauracji z topowych miejsc w rankingach najlepszych restauracji świata. Margo otwarcie podważa wyrafinowane koncepty kulinarne, sens tak drogiego posiłku i odmawia wyjątkowej pozycji kucharzowi, przy tym upomina się o potrawy, które „ludzie mogą chcieć zjeść”, a co znamienne, taką ludzką potrawą okazuje się hamburger, piętnowany jako przysłowiowy produkt przemysłowego *fast foodu*. Margo to prostytutka wynajęta na ten wieczór przez młodego mężczyznę, Tylera, który nie chciał pozostać bez towarzystwa, kiedy jego partnerka odmówiła udziału w kolacji. On sam jest chyba najbardziej zagorzałym fanem Slowika. Przybywa na wyspę niezwykle podekscytowany tym, że doświadczy geniuszu kulinarnego, który dobrze zna z serii dokumentującej działania geniuszy sztuki kulinarnej, *Chefs Table*. Pozostali uczestnicy kolacji to osoby, które miały poczucie panowania nad światem, dzięki pieniądзом i kapitałowi społecznemu, biznesmeni, gwiazdy filmowe, krytycy kulinarni.

Uczestnicy uczyty Babette, obawiali się spotkania z obcą, wyrafinowaną kuchnią. Bali się własnych reakcji i dlatego powzięli postanowienie ignorowania doznań smakowych. Z czasem poddali się „zniewoleniu”. Wiesław Juszczak przekonuje, że „*Uczta Babette* pokazuje jak, bez względu na «kompetencje», a nawet niezależnie od woli, wbrew chęciom i postanowieniom, dzieło zniewala tych, którzy zostają wciągnięci w jego orbitę. I tak bez względu na doświadczenie, wiedzę, stan świadomości nawet, pozwala ono i każe ujrzyć to, co nawet pośrednio może nie wskazywać, albo nie wskazuje z pozorów: ujrzyć «rzeczywistość totalną», «sens całości». Dotrzeć do «granicy sensu»”⁷.

Dlaczego Slowik nie może uszczęśliwiać ludzi, ukazując im „sens całości”? Jego goście tylko pozornie są bardziej otwarci na doświadczenie kulinarne niż społeczność wioski, dla której gotowała Babette. Młodzi biznesmeni są bliscy postawie „pan płaci, pan wymaga” – starsze małżeństwo milionerów, wielokrotni bywalcy restauracji, jest znudzone i zobojętnione, przebrzmiały gwiazdor filmowy jest skupiony na kreowaniu fałszywej wielkości, a krytyczka i krytyk kulinarny uważają, że wszystko zależy od ich opinii, że oni dyktują standardy. Jednak, zgodnie z interpretacją Juszczaka, jak i w intencji Marcusego źródło kryzysu musi być diagnozowane głębiej. Podstawą intencji Babette były pokora i gotowość ofiary – Babette wydaje wszystkie pieniądze na kolację, która ma przynieść jej poczucie spełnienia poprzez uszczęśliwienie tych, których karmi. Slowik nie wierzy, że skorumpowane, niemoralne środowisko, do którego sam przynależy, może być źródłem ozdrowieńczej przemiany przez sztukę, stąd jego plan uni-

cestwienia nie omija nawet jego samego, perfekcyjnego, despotycznego i obsesyjnego kucharza.

Uwolnić się od winy i strachu

W pewnym sensie to zakończenie zapowiadane jest od początku, zanim podano danie o nazwie Porażka, a sommelier nalewał wino, które, jak zapowiadał, zostawia na języku ślad „dębu, bogatych nut wiśniowych i tytoniowych oraz słabe poczucie tęsknoty i żalu”. Udział w tym niezwykle wydarzeniu dla jego uczestników nie jest ucieczką od społeczeństwa, w którym głównym idolem jest produktywność, ale raczej potwierdzeniem ich usytuowania w hierarchii społecznej. Nie chcą oni odpoczynku i transgresji życia codziennego, lecz potwierdzenia logiki dominacji. To nie oni mają się podporządkować artyście kucharzowi, ale przeciwnie – chcą mu narzucać swoje reguły. Dlaczego jednak zdecydowali się wziąć udział w tym przedsięwzięciu, którego od początku nie traktują poważnie.

Odpowiedzi należy, naszym zdaniem, szukać w Marcusego koncepcji represyjnej desublimacji. Punktem jej wyjścia jest rozumienie roli sztuki w społeczeństwie kapitalistycznym. Nie jest ona w stanie przezwyciężyć alienacji, jaka w nim nieuchronnie występuje, ale przynajmniej jest w stanie mocą wyobraźni przenieść nas choćby iluzorycznie do innego świata, innej rzeczywistości, zapowiedzieć dzięki mocy fantazji społeczeństwo, w którym „zawiera się wizja pogodzenia jednostki z całością, pragnienia ze spełnieniem, szczęścia z rozumem. Obowiązująca zasada rzeczywistości sprawiła co prawda, że harmonia ta znalazła się w sferze utopii, ale fantazja upiera się, że musi ona i może stać się realna, że za złudzeniem znajduje się wiedza”⁸. Sztuka jest więc zawsze sprzeciwem wobec świata, w którym dominuje władza i podporządkowanie. Dlatego też funkcjonuje w kontrze wobec społeczeństwa, w którym powstaje. „Zerwanie z rzeczywistością społeczną, magiczna lub racjonalna transgresja jest istotną właściwością nawet najbardziej afirmującej sztuki, jest ona wyalienowana także wobec tej samej publiczności, do której jest adresowana”⁹. Sztuka, mimo tej emancypującej funkcji i tak skazana jest na tkwienie w społeczeństwie, w którym powstała. „W swych wybitnych dziełach jest ona Wielką Odmową – protestem przeciwko temu, co jest... Lecz te formy negacji płacą daninę antagonistycznemu społeczeństwu, z którym są związane. Świat sztuki oderwany od sfery, w której społeczeństwo odtwarza siebie i swoją nędzę, pozostaje przy całej swej prawdzie przywilejem i iluzją”¹⁰.

Jednak rola sztuki zmienia się zasadniczo wtedy, kiedy kapitalizm przechodzi ewolucję w kierunku technologicznie rozwiniętego społeczeństwa. Odebrana jej zostaje zdolność do kontestowania istniejącego porządku, a dokonuje się to nie przez przemoc i przymus ze strony państwa czy kapitału, lecz poprzez wykorzystanie technicznych środków będących w dyspozycji nowoczesnego kapitalizmu. Umożliwiają one włączenie sztuki do obiegu

towarowego i przez to pozbawiają ją części mocy krytycznej. Ten stan rzeczy Marcuse nazywa właśnie represyjną desublimacją. Dzieła kultury wyższej wplatają się w codzienność, przez co tracą swoją wyjątkowość, nie przynoszą doświadczenia dopełnienia i przekroczenia codzienności. W takiej skomercjalizowanej rzeczywistości społecznej nie ma już miejsca na wdzięczność, wszystko staje się towarem. Ostrygi, na przykład, jedzone poza miejscem, gdzie się je poławia, dają co prawda poczucie obcowania z wyrafinowanym smakiem, ale za cenę utraty możliwości uczestniczenia w wyjątkowym rytuale wplecionym w miejscową kulturę, który ma od dawna swoje miejsce w budowaniu wspólnoty. Natomiast kiedy jedzone są w odległych miejscach, w kulturach, w których tradycyjnie nie występowały, stają się po prostu wyrafinowanym towarem, często symbolem statusu, dowodem posiadania kapitału symbolicznego.

Niemniej jednak pojawia się nowe zjawisko, którego Marcuse nie przewidział. Dostrzegł on słusznie podwójną rolę sztuki, która z jednej strony ewokuje alienację, ale z drugiej potwierdza uprzywilejowaną pozycję niektórych grup społecznych. Wychodząc poza jego koncepcję, możemy powiedzieć, że represyjna desublimacja pozbawia także te grupy możliwości uczestniczenia w czymś wyjątkowym, a więc uderza też w ich uprzywilejowaną pozycję. Powstawać więc muszą coraz to nowsze formy przeżywania autentycznego doświadczenia, które będą możliwe jedynie dla nielicznych, stąd na przykład obecność bardzo drogiej, wyrafinowanych i niedostępnych restauracji, które dają nadzieję na wyjątkowe przeżycie. Pozostaje jednak pytanie o autentyczność doświadczenia bogatych gastroturnistów, którzy mogą sobie pozwolić na posiłki w restauracjach z czołowym miejsc w światowych rankingach. Niebezpieczeństwa komercjalizacji doświadczenia opisali przenikliwi obserwatorzy przemian kapitalizmu Ève Chiapello i Luc Boltanski w swej książce *Nowy duch kapitalizmu*¹¹. Argumentują oni, że krytyka społeczeństwa przeprowadzona w kontrkulturze lat 60. została przechwycona przez kapitalizm i włączona w jego tryby. Jednym z wymiarów tego zjawiska jest marszandyzacja „dóbr znajdujących się dotychczas poza sferą rynkową (przez co właśnie uznawane były za autentyczne): kapitalizm spenetrował obszary dotychczas znajdujące się na uboczu szerokiego obiegu rynkowego (takie jak turystyka, aktywności kulturalne, usługi osobiste czy wypoczynek)”¹². Z naszej perspektywy marszandyzacja ta oznacza utrzymanie uprzywilejowanej pozycji pewnych grup, ale jednocześnie pozbawia nawet je doświadczenia autentycznego,

tego, co było w nim najważniejsze, czyli zdolności do alienacji i tworzenia iluzorycznej sfery wolności i emancypacji. Innymi słowy mówiąc, sztuka w takiej konfiguracji traci swoją siłę społeczną, ale wciąż może stanowić wyróżnik klasowej wyjątkowości.

Cena kreatywności

Zarówno w *Uczcie Babette*, jak i w *Menu* do uczty, która ma ambicję bycia kreacją artystyczną, zasiada dwanaście osób. Babette przez wiele lat pracowała w domu sióstr mieszkających w odległej duńskiej wsi. Odległej od jej poprzedniego życia w Paryżu tak w sensie geograficznym, jak i stylu życia. W myśl narracji filmowej, Babette zanim musiała uciekać z miasta po wydarzeniach Komuny Paryskiej (1871), była kucharką restauracji Café Anglais. Była to prawdziwa restauracja otwarta w 1815 roku, znana z doskonałej kuchni, uznawana za najznakomitszą w dziewiętnastowiecznym Paryżu, godną głów królewskich¹³. Hawthorn z *Menu* jest restauracją fikcyjną, ale styl serwowania jedzenia, perfekcja szczegółów i wybujała fantazja kucharzy niedaleka jest od restauracji realnych, takich jak, na przykład, kultowa, choć nieistniejąca już El Bulli, która działała na Costa Brava w Hiszpanii, Noma w Kopenhadze, Margaritz w Kraju Basków, Willows w Pacific Northwest i prywatna wyspa szefa kuchni Francisa Mallmana u wybrzeży Patagonii.

Przy kręceniu *Uczty Babette* pracowali profesjonalni duńscy kucharze, którzy odtwarzali dziewiętnastowieczne przepisy¹⁴. Natomiast w *Menu* wiele szczegółów zostało zaczerpniętych z prawdziwych restauracji. Danie składające się z pojedynczego surowego przegrzebka ułożonego na skale wśród wodorostów i alg jest znane bywalcom Atelier Crenn, restauracji w San Francisco z trzema gwiazdkami Michelin. To zresztą nic dziwnego, ponieważ w filmie wykorzystano menu zaprojektowane przez jej szefową kuchni Dominique Crenn. Ona była też odpowiedzialna za realizm sytuacji restauracyjnych. Stojaki na przyprawy były podobne do tych, które miała restauracja El Bulli. Pomysł na granolę domowej roboty w torebkach na prezenty został zaczerpnięty z Eleven Madison Park, natomiast pojęcie „idealnie niedojrzałej” truskawki trafiło do filmu prosto od René Redzepiego, szefa kuchni z Nomy, najbardziej utytułowanej obecnie restauracji, która niedawno ogłosiła, że w przyszłym roku kończy swoją działalność.

Słowik, serwując kolejne dania, opowiada o swojej dysfunkcyjnej rodzinie i przyznaje się do molestowania podwładnej, przedstawiony jest jako bezduszny wizjoner, na którego dzieła może sobie pozwolić ułamek najbogatszej części społeczeństwa. Można śmiało stwierdzić, że wyspa jest w zasadzie emblematem naszego świata, w którym obserwujemy odkrywanie dysfunkcyjności i kruchości systemu wyrafinowanej gastronomii, ujawniane w kolejnych artykułach prasowych opowiadających o nadużyciach, oszustwach i upadku słynnych restauracji, które nie mogą

udźwignąć wysokich oczekiwań klientów i rosnącej frustracji personelu. Podobnie jak Slowik, Redzepi nie widzi możliwości uzdrowienia systemu, dlatego zamyka restaurację. Nie jest w stanie zapłacić uczciwie dużemu zespołowi ludzi, którzy pracują nad każdym posiłkiem w Nomie i nie podnieść już teraz bardzo wysokich cen. „New York Times” przytacza jego wypowiedź dotyczącą współczesnego modelu *fine diningu*, którego był aktywnym współtwórcą „To jest nie do utrzymania [...]. Finansowo i emocjonalnie, w perspektywie pracodawcy i perspektywie osobistej, to po prostu nie działa”¹⁵.

Pisząc o planach zamknięcia Nomy w 2024 roku, „New York Times” przywołuje wypowiedź fińskiego szefa kuchni, Kima Mikkoli, który powiedział, że „*fine dining*, podobnie jak diamenty, balet i inne elitarne dążenia, często opiera się na nadużyciach”¹⁶. Noma jest emblematycznym przykładem dysfunkcyjności biznesu restauracyjnego, który osiąga szczyt wyrafinowania, bazując na przemocy i wyzysku finansowym. Mikkola pracował w Noma przez cztery lata, i jak dla wielu innych kucharzy, którzy tam się uczyli, był to doskonały początek jego późniejszej kariery. Wiele osób starało się o pracę w Nomie, nawet bezpłatny staż, aby móc wpisać go w swoje CV. Autorka artykułu, Julia Moskin, przytacza też słowa hinduskiej szefowej kuchni, Namraty Hegde, która przez trzy miesiące swego stażu wykonywała jedno danie. Jej zadanie polegało na uformowaniu perfekcyjnie jednakowych deserów w kształcie chrząszcza. Swoje zadanie miała wykonywać w pełnym skupieniu, w ciszy. Dostała instrukcję, która oprócz opisanego sposobu użycia szablonów i tego, jak umiejętnie nakładać dżem równą warstwą, określała jej sposób zachowania, w tym zakaz śmiechu. W tym czasie niczego nie gotowała i niczego nie próbowała. Jak wyznała „Nie wierzę, że tego rodzaju toksyczne środowisko pracy jest konieczne”¹⁷.

Geniusz kucharza

W realizacji *Menu* uczestniczył twórca *Chef's Table* David Gelb, który znany jest również jako reżyser filmu dokumentalnego zatytułowanego *Jiro śni o sushi* (2011). Zadaniem jego zespołu było sfilmowanie Hawthorn w stylu *food porn*, dokładnie takim samym jak w popularnym programie kulinarnym, z długimi zbliżeniami buchających płomieni, błyszczących noży i pęset, idealnych składników i atrakcyjnej aranżacji jedzenia¹⁸. Zmysłowość jedzenia jest również ważnym elementem wspomnianego dokumentu. Bohater tego filmu Jiro Ono, to tokijski szef kuchni, oddany całkowicie sztuce kulinarnej perfekcjonista. W jego kuchni idealna ośmiornica musi być masowana przez co najmniej czterdzieści minut, a idealny ryż wymaga ręcznego wachlowania. Jiro jest geniuszem obsesyjnie oddanym pracy, jednym z współczesnych kucharzy obdarzonych estymą i szacunkiem. Kontroluje każdy element składający się na idealne sushi. Jest wymagający wobec siebie, swoich synów, a jego surowa ocena wydaje się nie pomijać nawet jego

gości. Krytyk kulinarny zwierza się, że jest podenerwowany, kiedy idzie do tego lokalu¹⁹. Jiro bacznie przygląda się reakcji jedzących. Jego wzrok jest oceniający. Szuka potwierdzenia doskonałości swoich dzieł w doświadczeniu klientów, jakby sprawdzał, czy Juszczak miał rację, pisząc „dzieło zniewala tych, którzy zostają wciągnięci w jego orbitę”²⁰. Uczta *Babette* unaocznia, że sztuka wpływa z przekroczenia ograniczeń, kluczowa jest wolność i determinacja tworzenia. Obecnie sztuka kulinarna dostaje się do elitarnego świata sztuki w formie zbliżonej do estetyki awangardowej ściśle związanej z ideą artysty geniusza. Należy jej poszukiwać tam, gdzie, jak pisze Roland Barthes, „apetyt naturalny” zostaje zastąpiony przez „apetyt na przepych”²¹. Hawthorn reprezentuje wszystkie te modne restauracje, które w pierwszej kolejności serwują nie posiłek, ale doznania. Jak pisze krytyczka kulinarna „NYT”, Julia Moskin, „Te restauracje, uwielbiane przez krytyków i gremia przyznające nagrody, a odwiedzane głównie przez zamożnych gastroturystów, to miejsca, w których – jak sami deklarują – szefowie kuchni nie są kucharzami, ale «opowiadaczami» o «czasie i miejscu», którzy nie tylko karmią ludzi, ale «tkają opowieść o zmysłach, gestach i emocjach»²². Mottem w restauracji El Bulli, która wyznaczyła standard kuchni molekularnej, było: „Kreatywność oznacza brak kopiowania”²³. Realizując tę zasadę, jej legendarny szef Ferran Adrià dostąpił przywileju akceptacji przez świat sztuki i wziął udział w Documenta Kassel (2007) na równych zasadach z pozostałymi artystami²⁴. Nicola Perullo stwierdza, że potrafił on „przekształcić restaurację w gastronomiczny teatr, w którym można było doświadczyć estetycznych wrażeń dzięki kreacjom nawiązującym do środowiska artystycznego, wykorzystując oryginalność i innowacyjność, aby odróżnić się od swoich poprzedników”²⁵. *Alter ego* Adrii jest Slowik, który nie znosi żadnych ograniczeń w swojej kreacji kulinarnej. Uczestnicy wyprawy do restauracji w *Menu* właśnie tego mogą się spodziewać. Mają uczestniczyć w niezwykłym wydarzeniu dostępnym tylko nielicznym. Kucharz-artysta przygotowuje dla nich dania, do których dostępu nie mają zwykli śmiertelnicy. Ich wyjątkowość polega zarówno na niezwykłym smaku, jak też rozlicznej sieci powiązań i znaczeń, jakie ze sobą niosą. Stanowią, można to bez przesady powiedzieć, dzieła sztuki, które pozwalają spojrzeć inaczej na niektóre aspekty rzeczywistości.

Wywyższenie sztuki kulinarnej ponad codzienność przyniosło do restauracji kult autora, a jak argumentuje Perullo, nakłada się na to niebezpieczny kult emocji, ponieważ „emocje, które pojawiają się tak gwałtownie, równie łatwo znikają”²⁶.

Bogaci konsumenci traktują swój udział w obiedzie jako potwierdzenie mocy swojego majątku, która pozwala im w pełni kontrolować świat społeczny, ale też oczekują nieustannego pobudzenia, trwania w zachwycie. Jako oczywiste uznają, że ostatecznie to oni będą decydować o kształcie doświadczenia bądź przez



Władysław Hasior, *Chleb Polski*, 1968, asamblaż.
Fot. W. Wójcik. Z kolekcji Muzeum Tatrzańskiego
im. dra Tytusa Chałubińskiego w Zakopanem.

narzucanie swoich warunków, bądź też przez pozorną całkowitą fascynację, która sprowadza się do bezkrytycznego zachwyty i obsesyjnego fotografowania każdego detalu posiłku. Film w groteskowy, zgodny z konwencją czarnej komedii, sposób rozgrywa napięcie między znudzoną uprzywilejowaną widownią, która chce do końca skomercjalizować autentyczne doświadczenie, nie zdając sobie sprawy z tego, że w ten sposób unicestwia jego istotę, a artystą, który te dania przygotowuje, zrozpaczonym tym, że nie może wyjść poza krąg komercjalizacji. Kluczowym momentem tej walki w filmie jest scena, w której na daniu pojawiają się teksty ujawniające brudne tajemnice biesiadników. Sztuka zawsze odkrywa sekrety społeczeństwa, w którym powstaje, ale oczywiście nie w taki konkretny sposób. Decyzję Slowika, żeby tak postąpić, można interpretować jako rozpaczliwy gest odzyskania przewagi poprzez wejście na grunt, na którym wydawałoby się pewnie czują się jego goście. Decyzja ta jednak jest przyznaniem się do porażki, zdaje sobie sprawę, że swoimi wytworami jej nie uzyska, więc postanawia przejść do bezpośredniej, fizycznej konfrontacji. Kończy się ona pożarem, całkowitym unicestwieniem i jego, i biesiadników, ale też końcem nadziei na odzyskanie krytycznego doświadczenia.

Przypisy

- ¹ M. Fisher, *Acid Communism*, [w:] *K-punk: The Collected and Unpublished Writings of Mark Fisher*, Repeater Books, London 2018, s. 787.
- ² P. Lafargue, *Prawo do lenistwa*, przeł. I. Bibrowska. Studenckie Koło Filozofii Marksistowskiej UW (na podsta-

- wie wydania: P. Lafargue, *Pisma wybrane*, t. 2, Książka i Wiedza, Warszawa 1961), Warszawa 2006, s. 3–4.
- ³ Tamże, s. 16.
- ⁴ H. Marcuse, *Eros i cywilizacja*, przeł. H. Janowska, A. Pawelski, Muza, Warszawa 1998, s. 157–158.
- ⁵ Tamże, s. 161.
- ⁶ www.nytimes.com/2022/11/22/dining/the-menu-fine-dining (dostęp 5.08.2023).
- ⁷ W. Juszcak, *Dzieło a „granica sensu”*, „Polska Sztuka Ludowa – Konteksty” 1992, nr 3–4 (46), s. 75.
- ⁸ H. Marcuse, *Eros i cywilizacja*, dz. cyt., s. 149.
- ⁹ H. Marcuse, *Człowiek jednowymiarowy, badania nad ideologią rozwiniętego społeczeństwa przemysłowego*, przeł. S. Konopacki, PWN, Warszawa 1991, s. 90.
- ¹⁰ Tamże, s. 91.
- ¹¹ Luc Boltanski, Ève Chiapello, *Nowy duch kapitalizmu*, przeł. Filip Rogalski, Oficyna Naukowa, Warszawa 2022.
- ¹² Tamże, s. 569.
- ¹³ www.britannica.com/topic/restaurant#ref97648, (dostęp 17.04.2023)
- ¹⁴ Wywiad z Lasse Sorensenem o pracy w filmie: <https://kitchenchat.info/babettes-feast-chef-lasse-sorensen-2/> (dostęp 15.04.2023).
- ¹⁵ www.nytimes.com/2023/01/09/dining/noma-closing-rene-redzepi.html (dostęp 15.04.2023).
- ¹⁶ Tamże.
- ¹⁷ Tamże.
- ¹⁸ Por. Fabio Parasecoli, *From Stove to Screen: Food Porn, Professional Chefs, and the Construction of Masculinity in Films*, [w:] *The Taste of Art. Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*, red. Silvia Bottinelli, Margherita D'ayala Valva, The University of Arkansas Press, Fayetteville 2017, s. 61–77.
- ¹⁹ Reżyser *Menu* Mark Mylod przyznawał w wywiadach, że nie czuje się swobodnie w restauracjach tego typu. Sugerował, że nie miał okazji zdobyć odpowiedniego obycia, ponieważ dorastał w rodzinie z klasy robotniczej i podkreślał, że niedostępny mu jest swoisty język, którym operuje *fine dining*, i dodawał: „Podobnie jak w przypadku opery, twoje ucho musi być do tego wyszkolone”. www.nytimes.com/2022/11/17/dining/the-menu-movie.html (dostęp 15.04.2023).
- ²⁰ W. Juszcak, *Dzieło a „granica sensu”*, dz. cyt., s. 75.
- ²¹ R. Barthes, *Czytanie Brillat-Savarina*, przeł. E. Wieleżyńska, [w:] tegoż, *Lektury*, przeł. K. Kłosiński, M.P. Markowski, E. Wieleżyńska, Warszawa 2001, s. 180.
- ²² www.nytimes.com/2022/11/17/dining/the-menu-movie.html (dostęp 15.04.2023).
- ²³ F. Adrià, J. Soler, A. Adrià, *A Day at El Bulli*, Phaidon, New York 2008, s. 40.
- ²⁴ Obecność Adrià w Kassel opisuje książka *Food for Thought, Thought for Food*, red. R. Hamilton, V. Todoli, Barcelona–New York 2009.
- ²⁵ Nicola Perullo, *Can Cuisine be Art. A Philosophical (and Heterodox) Proposal*, [w:] *The Taste of Art. Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*, red. Silvia Bottinelli, Margherita D'ayala Valva, The University of Arkansas Press, Fayetteville 2017, s. 23–45.
- ²⁶ <https://vinoestoria.wordpress.com/2023/03/07/limmediato-e-lemotivo-il-culto-del-gastro-brand-nella-societa-come-spettacolo-di-nicola-perullo/> (dostęp 16.04.2023).