

DOROTA KOCZANOWICZ

Uniwersytet Wrocławski

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

Cooking Sections: wizualizacja odpowiedzialności i praktyki kulinarne

Cooking Sections: Visualizing Responsibility and Culinary Practices

Abstract

The article is about the activities of Cooking Sections (Daniel Fernández Pascual and Alon Schwabe), a British art collective that explores our foodways and the links between food, industry and climate, and develops visual and performative tools to visualize responsibility. Cooking Sections believes that art can lead to social change. Combining design, performance, activism and social work, they analyze how food can be a way to manage ecosystems and promote conservation. The starting point of the article is Nicholas Mirzoeff's thesis on the persuasive advantage of the language of art over the language of science in the context of the climate crisis. He believes that the problems of the New Human Age expressed in the language of science may not reach a significant group of people. The advantage of the language of art lies in its ability to visualize, in an overall aesthetic gesture, the non-obvious consequences of human activity. The artistic activities of Cooking Sections are analyzed in the context of Nicola Perullo's concept of taste as a task, according to which taste is not a static individual identity, but a processual, changeable education for a good life, and culinary choices are crucial for taking care of one's own body and the environment.?

Keywords: art; performance; climate crisis; food; taste; responsibility

Abstrakt

Artykuł dotyczy aktywności brytyjskiego kolektywu artystycznego – Cooking Sections (Daniel Fernández Pascual i Alon Schwabe), który bada nasze sposoby odżywiania się oraz wzajemne powiązania między żywnością, przemysłem i klimatem, rozwijając wizualne i performatywne narzędzia wizualizacji odpowiedzialności. Cooking Sections wierzy, że sztuka może prowadzić do zmiany społecznej. Łącząc design, performans, aktywizm i pracę społeczną, analizują oni, w jaki sposób jedzenie może być sposobem zarządzania ekosystemami i promowania ochrony przyrody. Punktem wyjścia artykułu jest teza Nicholasa Mirzoeffa mówiąca o przewadze perswazyjnej języka sztuki nad językiem nauki w kontekście kryzysu klimatycznego. Sądzi on, że problemy Nowej Epoki Ludzkiej wyrażone w języku nauk ścisłych mogą nie trafić do sporej grupy ludzi. Przewaga języka sztuki polega na tym, że potrafi ona w całościowym estetycznym geście unaocznic, nieoczywiste konsekwencje działalności człowieka. Działania artystyczne Cooking Sections analizowane są w kontekście koncepcji smaku jako zadania Nicoli Perullo, wedle której smak nie jest statyczną indywidualną tożsamością, ale procesualną, zmienną edukacją dla dobrego życia, a wybory kulinarne są kluczowe dla dbania o własne ciało i środowisko.

Słowa kluczowe: sztuka; performans; kryzys klimatyczny; jedzenie; smak; odpowiedzialność

O autorce

Dorota 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”.

DOROTA KOCZANOWICZ

Cooking Sections: wizualizacja odpowiedzialności i praktyki kulinarne

Czulość jest głębokim przejęciem drugim bytem, jego kruchością, niepowtarzalnością, jego nieodpornością na cierpienia i działanie czasu¹.

Olga Tokarczuk, *Czuby narrator*

W jednej ze swoich prac Zygmunt Bauman wspomina dramatyczne trzęsienie ziemi w Lizbonie². 1 listopada 1755 roku paliło się całe miasto. Zdaniem polskiego socjologa katastrofa ta stała się początkiem nowego myślenia o świecie.

Uznano, że ludzie sami muszą sobie poradzić z przyrodą, a możliwe to będzie tylko dzięki rozwijaniu nauki i technologii. Jednak po ponad 250 latach od kataklizmu uświadamiamy sobie, że w pewnym stopniu nauka i technologia bywają źródłem nie wybawienia, ale narastających problemów. W coraz większym stopniu odczuwamy skutki industrializacji, wielkich przemian technologicznych i rozbudzonego apetytu bogatych, który często zaspokajany jest kosztem biednych. Żyjemy w kryzysie środowiskowym, a pandemia COVID-19 jest jednym z jego przejawów, które dotknęły nas w sposób bezpośredni i totalny. W książce *Antropologia przypadkowości*, w rozdziale *O nieodzowności nauk humanistycznych* Odo Marquard stawia tezę, że wraz z modernizacją, będącą wynikiem rozwoju nauk ścisłych, wzrasta rola nauk humanistycznych. Jak pisze, „im bardziej modernizuje się nowoczesny świat, tym bardziej nieodzowne stają się nauki humanistyczne”³. Ich zadaniem jest kompensacja strat w środowisku życiowym, które mogą się pojawić w wyniku dominacji narracji postępu. Narracja ta musi być równoważona przez wielość historii opowiadanych z różnych punktów widzenia, różnych systemów wartości i różnych doświadczeń.

Nicholas Mirzoeff z kolei podkreśla wyjątkowość i wagę narracji artystycznej. Uważa za konieczne zatrwo-



Édouard Manet, *Martwa natura z lososiem*, 1868.

żenie Nową Ludzką Epoką, która niesie wymieranie gatunków, niszczenie lasów i topnienie lodowców, choć nie wszyscy chcą to przyznać. Mirzoeff zadaje pytanie podstawowe:

Skąd wiemy, że klimat się zmienił? Mamy do czynienia z kwestiami skali, pomiaru i interpretacji, które wydają się bardzo abstrakcyjne. Zresztą abstrakcyjne jest już samo pojęcie klimatu – wyobrażenie stworzone na podstawie zmieniających się danych, coś, czego nie da się po prostu zaobserwować⁴.

Jest to więc pytanie o możliwość lub niemożliwość przygotowania do nowego życia albo pytanie o możliwość podjęcia wysiłku odwrócenia wektorów postępu cywilizacyjnego. Jako że artyści pozwalają nam zobaczyć świat odmieniony, a może raczej zobaczyć go na nowo i wyraźniej, bo najlepiej potrafią ucieleśniać abstrakcyjne pojęcia, to właśnie aktywność artystów Mirzoeff uznaje za nieodzowną w kontekście kryzysu klimatycznego. Twierdzi, że problemy te wyrażone w języku nauk ścisłych mogą nie trafiać do sporej grupy ludzi. Sytuację uczonych zajmujących się sprawami klimatu można porównać do Kasandry, której nikt nie słucha. Przewaga języka sztuki nad językiem nauki polega na tym, że potrafi ona w całościowym estetycznym geście unaocznic nieoczywiste konsekwencje działalności człowieka. Opinię Mirzoeffa potwierdzają badania z pola nauk społecznych, z których wynika, że duże liczby, wyrażające wielką liczbę ofiar czy potężne zagrożenia, paradoksalnie tępią współczucie. Nie pomagają podjąć decyzji o działaniu, aby kryzys – w tym humanitarny czy ekologiczny – zmienić w moralną akcję⁵. Badania Paula Slovika i Daniela Västfjälla pokazują, że „ludzie są znacznie bardziej skłonni do pomocy zidentyfikowanemu (konkretnym) osobom niż niezidentyfikowanym lub statystycznym ofiarom”⁶.

Jak zniwelować ograniczenia komunikacyjne nauk ścisłych? Odpowiedzią na to zobojętnienie, jaką proponuje Mirzoeff, jest język sztuki. Jak pisze: „Jeśli mamy stworzyć nowe sposoby obrazowania swojego miejsca i roli w świecie, potrzebujemy nowego wizualnego sposobu myślenia, dostosowanego do antropocenu”⁷. Powołuje się na przykład na skuteczność filmu *Chasing Ice* (2012), który utrwalił i uwiódnił proces cofania się lodowców. Film pokazuje efekt działań fotografa James Baloga, który przez trzy lata robił zdjęcia dwudziestoma pięcioma aparatami rozmieszczonymi na lodowcach w różnych częściach globu. Najbardziej szokujące jest to, że fotografie poklatkowe zrobione w tak krótkim czasie uchwyciły wyraźną, niekorzystną zmianę.

Pomimo nadziei, jaką daje sztuka, Mirzoeff dostrzega również niebezpieczeństwa stojące za estetyzacją niepokojących zmian w naturze. Wspomina o romantycznej londyńskiej mgłę, która w istocie była śmiertelnie smogiem, o J.M.W. Turnerze i impresjonistach, którzy w swoich obrazach zupełnie nieświadomie oswajali zmiany klimatyczne. Skutki uprzemysłowienia i zanieczyszczenia środowiska zyskały w ich pracach formę wizualnie

atrakcyjnych impresji. Można jednak odwrócić wektor interpretacji i spojrzeć na nie jako na świadectwo niekorzystnych zmian, tak aby „twórczość dążąca do uchwycenia tego, co nowe, i tego, co codzienne, stała się zapisem zniszczenia środowiska i zmian klimatu”⁸. Patrząc na powszechnie znany obraz *Impresja, wschód słońca* Claude’a Moneta (1873), nie analizujemy go zwykle jako zapisu nowoczesnego życia przemysłowego i świadectwa zanieczyszczenia portu. Mirzoeff wierzy, że można „odwiedzić” jego piękno i dostrzec kronikarski zapis dramatycznego zadymienia portu w Hawrze⁹.

Wizualizowanie odpowiedzialności

Takie wizualne i performatywne narzędzia, które uświadamiają zagrożenia i pozwalają zwizualizować kwestie odpowiedzialności, od kilkunastu lat opracowuje brytyjski kolektyw artystyczny Cooking Sections. Daniel Fernández Pascual i Alon Schwabe najbardziej interesują się tym, co i jak jemy oraz jak odnosimy się do jedzenia, a także badają relacje żywności do przemysłu i klimatu¹⁰. Często zapraszają do wspólnego posiłku, co ma za zadanie skrócenie dystansu i przygotowanie dobrego środowiska do rozmowy. Często na trudne tematy. Artyści zauważają, że na przykład przeszłość kolonialna nie do końca faktycznie jest przeszłością, że przyjęła ona nowe oblicze postkolonializmu, który nadal podporządkowuje i eksploatuje słabsze kraje. Tej problematyce poświęcony był szereg wydarzeń zatytułowanych *The Empire Remains Shop*. Przez kilka miesięcy, od sierpnia do listopada 2016 roku, w budynku przy Baker Street 91–93 w Londynie toczyły się dyskusje, odbywały się spektakle, kolacje i projekcje. Wszystko osnute zostało wokół imperialnej przeszłości i współczesnego oddziaływania globalnych sieci żywnościowych mających korzenie w przeszłości. Wiele produktów egzotycznych, owoców, warzyw i przypraw pozostawia ślad węglowy, ale też ślad wyzysku, inwazji i konfliktów. Była to kontynuacja rozpoczętego trzy lata wcześniej projektu, którego celem była analiza zaplecza propagandowego wykorzystywanego przez Empire Marketing Board – brytyjską agencję rządową, która na początku XX wieku promowała handel kolonialny, używając języka sztuk wizualnych i filmu.

Daniel Fernández Pascual i Alon Schwabe nie pracują sami. Dzięki szerokiemu gronu zaproszonych do współpracy artystów i działaczy projekt *The Empire Remains Shop* stał się platformą między innymi do badania i odkrywania niejawnych sposobów wartościowania stojących za tym, co „egzotyczne” i „tropikalne”; ekonomii ekosystemów, genealogii wyzysku i ekologicznej percepcji gatunków „inwazyjnych” i „rodzimych”. Wspomnę tu jedną z instalacji umieszczoną w witrynie na parterze – *(bush) Tea Services*. Jej autorka, Annalee Davis, przez dwa sierpniowe tygodnie między trzynastą a siedemnastą serwowała herbatę, opowiadając przy tym historię niewolnictwa na Barbadosie, jak również historię swojej rodziny. Odkopane w miejscach niewolniczych siedzib



Cooking Sections, CLIMAVORE: *On Tidal Zones*, od 2017 do dziś. Widok instalacji, Isle of Skye, Szkocja.
Dzięki uprzejmości artystów. Fot. Ruth Clark.

resztki taniej zastawy stołowej i serwis do herbaty posłużyły artystce do stworzenia nowych naczyń, filiżanek, spodków i czajniczka wzorowanego na formie tradycyjnego pojemnika na wodę zwanego *monkey jar*. Lokalna czerwona glina z okręgu Scotland na wschodnim wybrzeżu Barbadosu pozwoliła scalić rozbite kawałki w nowe całości. Zioła zebrane na polach dawnej plantacji trzciny cukrowej przywoływały doświadczenia niewolników, którzy mieszkali tam w XVIII i XIX wieku. W przerwach od pracy mieli oni prawo do filiżanki ziołowej herbaty. Ulotka towarzysząca wystawie wyjaśniała niejednoznaczność napoju: „Słodzona cukrem herbata, psychotropikalny słodki środek pobudzający, zapewniała nie tylko chwilę przerwy i odświeżenia, lecz także tanie narzędzie do przedłużenia zdolności do pracy niewolników w polu. Dla niewolników wiele ziół zawartych w herbatkach z krzewów miało również zastosowanie medyczne, lecznicze, antykonceptyjne i abortyjne”. *(bush) Tea Services* to przykład budowania przyszłości poprzez przepracowanie przeszłości. Davis zaświadcza o słuszności słów Jacques’a Derridy: „bycie tego, czym jesteśmy, jest przede wszystkim dziedziczeniem”¹¹, a jednocześnie poddaje się trudnej prawdzie, że „dziedzictwo nie jest nigdy czymś danym, zawsze jest pewnym zadaniem”¹².

Climavore

Derrida upomina się o sprawiedliwość i szacunek zarówno dla przeszłych pokoleń, jak i tych nienarodzonych.

Podstawą jego projektu etycznego jest odpowiedzialność. Jak pisze,

chodzi o odpowiedzialność przed widmami tych, którzy się jeszcze nie narodzili albo już umarli, niezależnie od tego, czy padli ofiarą wojen, przemocy politycznej lub innej, nacjonalistycznych, rasistowskich, kolonialnych, seksistowskich i innych praktyk eksterminacyjnych, stali się ofiarami kapitalistycznego imperializmu lub wszelkich form totalitaryzmu, czy też zmarli z innych przyczyn¹³.

Podobna odpowiedzialność wpisana jest w dziedzictwo Ziemi, jako że środowisko poddawane jest nieustannej kapitalistycznej eksploatacji, sprowadzającej wszystko do towaru. Dziedzictwo jako zadanie do wypełnienia jest więc również dobrym punktem odniesienia dla długoterminowego, wieloaspektowego projektu *Cooking Sections* zatytułowanego *Climavore*. Działania kryjące się pod tą nazwą mają zwrócić uwagę na wymieranie gatunków i konsekwencje hodowli przemysłowej, zmienić sposób, w jaki się odżywiamy, poprzez zwiększenie świadomości ekologicznej, a także osłabić naszą roszczeniowość, która nie chce zaakceptować ograniczeń pór roku i stref klimatycznych. Ogólnie rzecz ujmując, *Climavore* polega na badaniu relacji i związków pomiędzy tym, jak się odżywiamy, a kryzysem klimatycznym. Inaczej niż w przypadku wszystkożerców, mięsożerców, wegetarian czy wegan,

w idei *Climavore* ważną sprawą jest nie tylko eliminacja niektórych składników we względu na ich pochodzenie, ale również relacja produktów spożywczych z rzeczywistością antropocenu. Chodzi tu o świadome decyzje żywieniowe, które nie tylko nie pogłębią problemów klimatycznych, ale, o ile to możliwe, przyczynią się do złagodzenia niebezpieczeństw. Można zatem wpisać postawę *Climavore* we wcześniejsze podobne idee wyrastające z potrzeby działania na rzecz powstrzymywania zmian klimatycznych. W 2015 roku Julia Moskin pisała na łamach „New York Timesa” o konieczności poszerzenia słownika o terminy, które oddadzą współczesne obsesje i obawy żywieniowe. Wśród dziesięciu prezentowanych przez dziennikarkę wyrazów znalazło się słowo *climatarian* – rzeczownik opisujący osobę, która poprzez swoje wybory kulinarne stara się odwrócić zmiany klimatyczne. Jak pisała Moskin:

Obejmuje to spożywanie żywności produkowanej lokalnie (w celu zmniejszenia zużycia energii na transport), wybieranie wieprzowiny i drobiu zamiast wołowiny i jagnięciny (w celu ograniczenia emisji gazów) oraz wykorzystywanie każdej części składników (skórek jabłek, sera itp.) w celu ograniczenia marnowania żywności¹⁴.

Wkrótce potem słowo *climatarian* zostało oficjalnie zaakceptowane poprzez włączenie go do Cambridge Dictionary¹⁵. Od tamtej pory pojęcie to na dobre zadomowiło się w słownikach działaczy ekologicznych, blogerów, progresywnych restauratorów i świadomych konsumentów. Każdy z etapów wytwarzania, transportowania i sprzedawania żywności, a także gospodarka odpadami pozostawia ślad węglowy. Klimatarianie chcą go minimalizować. Dieta ta doczekała się pokaźnej bibliografii, w której znajdują się opisy i analizy zagrożeń, jak również propozycje znalezienia złotego środka, który pogodzi optymalne zaspokojenie naszych potrzeb żywieniowych z wymogiem podtrzymywania różnorodności środowiskowej i zrównoważonego rozwoju¹⁶. Paul Greenberg w książce *The Climat Diet. 50 Simple Ways to Trim Your Carbon Footprint* nie ogranicza się do rad dotyczących decyzji, jakie podejmujemy w restauracjach, podczas zakupów i w naszych kuchniach. Pisze też na przykład o konieczności przemyślenia działań dotyczących podróży, organizacji życia domowego i rodzinnego, a także inwestowania oszczędności. Jeśli chodzi o świadomą, niskoemisyjną konsumpcję, do zestawu Moskin Greenberg dokłada postulat picia wody z kranu i kupowania lokalnych produktów, co podkreśla szczególnie, nieopakowanych (*naked*). Z punktu widzenia ochrony środowiska naturalnego kurczak jest lepszy niż wołowina, a ryby są mniej energochłonne niż kurczak. Greenberg zaleca jedzenie dzikich ryb, jednak nie wszystkie gatunki są równie polecane. Powinniśmy wybierać makrele, sardynki, śledzie, kalmary i sardele, bo ich połów nie jest kosztowny pod względem emisji dwutlenku węgla.

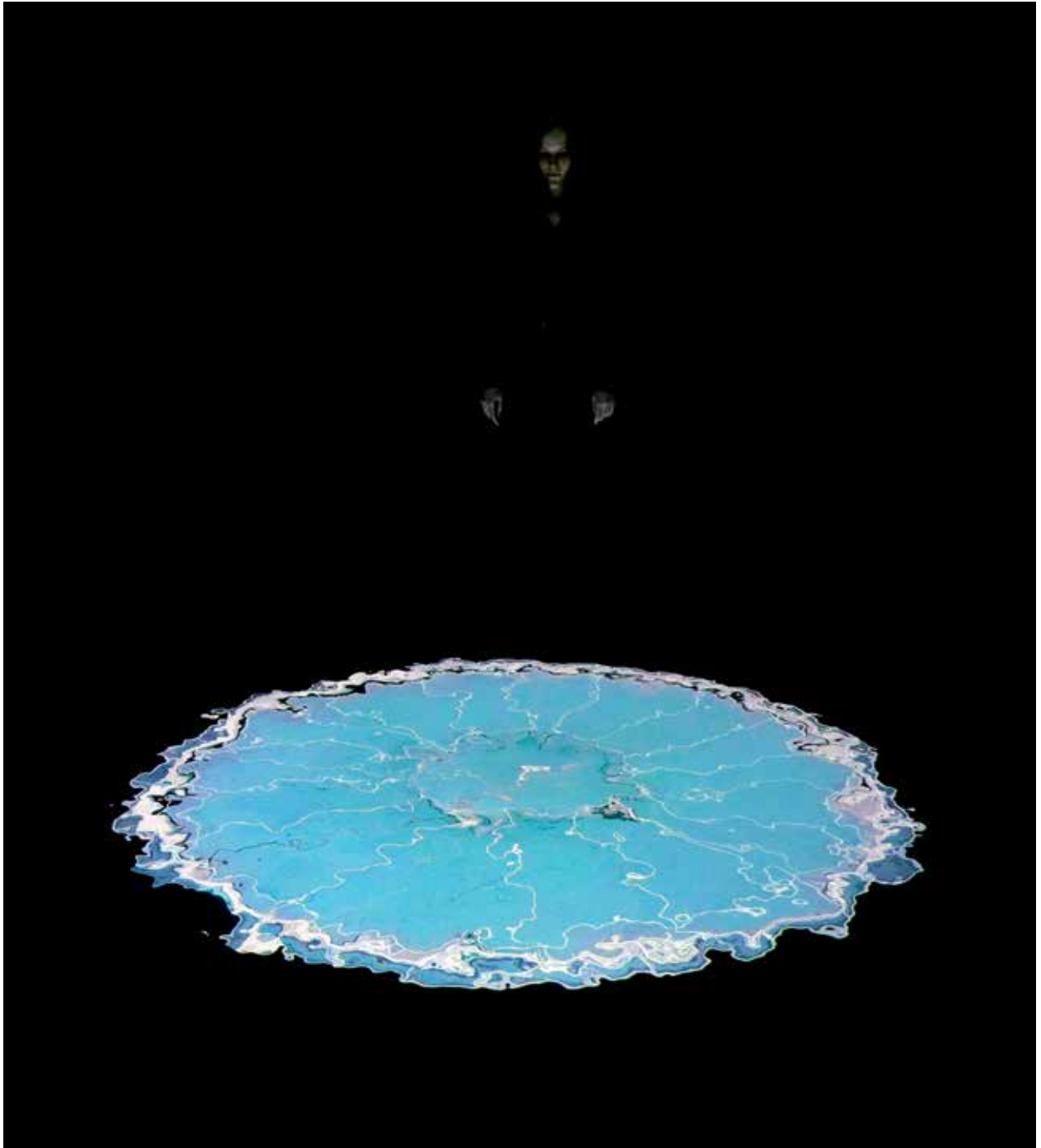
Punkt czwarty z pięćdziesięciu proponowanych działań na rzecz klimatu przez *The Climat Diet* brzmi: „Na przystawkę weź ostrygi zamiast krewetek”¹⁷. To szczególnie ważna rada dla Amerykanów, którzy spośród owoców morza najczęściej wybierają właśnie krewetki. Greenberg przekonuje, że ta skłonność powinna niepokoić, bo „w ciągu ostatnich kilku dekad hodowla krewetek zniszczyła miliony akrów jednego z najpotężniejszych na świecie ekosystemów pochłaniających dwutlenek węgla: lasów namorzynowych. Lasy namorzynowe magazynują średnio ponad dwa razy więcej CO₂ na akr niż tropikalne lasy deszczowe, ale często są wycinane, by zrobić miejsce dla przybrzeżnych stawów krewetkowych”¹⁸.

Pascuala i Schwabe zalecają postawę otwartą i realistycznie odpowiadającą na wywołane przez człowieka zmiany klimatyczne i krajobrazowe. Ważna jest elastyczność działania, na przykład przestawienie się na uprawy roślin odpornych na suszę, jeśli jest problem z niedoborem wody, albo na rośliny zdolne filtrować brudne zbiorniki wodne. Jeśli chcemy dać odetchnąć morzom, powinniśmy jeść więcej ostryg, małży czy wodorostów, bo to istoty, które w procesach metabolicznych oczyszczają wodę. Jeden małż jest w stanie przefiltrować do 25 litrów wody dziennie, a pojedyncza ostryga do 120 litrów.

Cooking Sections świetnie sobie radzą z wyłożeniem skomplikowanych kwestii w dostępnej formie i zainicjowaniem sieci relacji. Uważam, że ważne są ich formy komunikacji, wizualne i narracyjne przyciąganie ludzi i uruchamianie emocji. Ostrygi będą smakować inaczej, jeśli dostrzeżemy w nich rodzaj kapsuły czasu:

Podobnie jak w przypadku słoików drzew, ostryga co sezon tworzy wokół swoich warg muszle. [...] Ostrygi opowiadają historie o huraganach i suszach, wynalezieniu pogłębiarek [...]; pamiętają również wycieki ropy i gazu, a ostatnio także skutki globalnych pandemii¹⁹.

O tym między innymi rozmawiano przy „stołach ostrygowych” w czasie performansów Cooking Sections w Szkocji. Zdjęcia dokumentujące te wydarzenia pokazują ludzi jedzących świeże mięczaki wprost z konstrukcji złożonych z klatek, w których żyją ostrygi. Stoły ostrygowe wylaniają się z morza podczas odpływu. *Climavore: Apprenticeship Programme* na wyspie Skye obejmował szereg działań angażujących lokalną społeczność, lokalnych szefów kuchni, hodowców ostryg i zbieraczy przegrzebków, polityków, działaczy społecznych, dziennikarzy i osoby uczące się w Portree High School, które szkolą się, by zostać kolejnym pokoleniem szefów kuchni spod znaku *Climavore*. Doświadczenie sztuki w klasycznym wydaniu zakłada kontemplacyjny dystans. Być może dlatego Pascual i Schwabe chętnie nazywają siebie nie artystami, lecz praktykami przestrzennymi (*spatial practitioners*), bo wiedzą, że poczucie odpowiedzialności pojawia się wówczas, kiedy dystans uda się zmienić w partycypację²⁰.



Cooking Sections, *Salmon: Traces of Escapees*, 2021. Wystawa z okazji Nagrody Turnera w Herbert, Coventry.

Salmon: A Red Herring

Przez kilka ostatnich lat szczególną uwagę Cooking Sections przyciągnął łosoś, który jako gatunek masowo hodowany gości na wielu stołach. Próżno szukać w sklepach ryby złowionej na wędkę w zimnym potoku. Ciąg narracji artystycznych i działań dotyczy łososia, który według Cooking Sections właściwie stracił prawo, by się tak nazywać. Chodzi o przepaść pomiędzy żyjącą na wolności rybą i jej hodowlanym symulakrum. Pascual i Schwabe myślą nie tylko w kategoriach redukcji emisji śladu węglowego. Artyści ujawniają nieekologiczne, ale także nieapetyczne i nieetyczne szczegóły hodowli przemysłowych, które brutalnie odcinają ryby od naturalnego

procesu życia. Stłoczone, odcięte od zdrowych sposobów rozmnażania (wyznacza ono cykl wędrówki, odżywiania i naprzemiennych rytmów aktywności i wycofania) łosose przybierają na wadze stymulowane przez sztuczną karmę, której nigdy nie brakuje, i sztuczne słońce, które nigdy nie zachodzi. Stworzone przez człowieka środowisko jest dla łososia zagrożeniem i prowadzi do wyniszczenia. Zwierzęta cierpią od pasożytów, często są ślepe i zdeformowane. Ich zaprojektowane przez człowieka istnienie staje się też zagrożeniem dla innych ryb i innych organizmów, które sąsiadują z fermą. Wokół ferm tworzą się bowiem martwe strefy, a dzikie łosose przejmują choroby tych przemysłowych. Trudne życie hodowlanego łososia

odbija się złowrogim echem również w pozawodnych ekosystemach. W 2020 roku w Tate Britain można było oglądać instalację *Salmon: A Red Herring*. Aby unaocznić problem łososia Cooking Sections wypełniło wówczas pomieszczenie pulsującym różowym światłem, które symbolizowało dewastującą interwencję ludzką w naturę. Kolory instalacji zmieniały się w rytmie wyznaczanym przez wzornik kolorów używanych przez hodowców łososia o nazwie SalmoFan.

Jest to poręczne narzędzie, które łączy rodzaj karmy z pożądanym kolorem ciała łososia. Możliwość jest wiele – od bladoróżowego do bliskiego czerwieni. Według większości z nas łosoś powinien być „łososiowy”. Przyzwyczajeni do tego faktu konsumenci nie zaakceptowaliby jako łososia ryby o szarawym mięsie, choć w naturze mięso łososia nieważ różnego odcienia, odpowiadające diecie ryby. Zjadając krewetki, kryla i małe homary, ryby w naturalny sposób absorbują ich barwniki i nasycają nimi swoje ciało. Taka dieta jest jednak zbyt wymagająca dla właścicieli farm łososiowych. Aby sprostać wyobrażeniu o tym, co jest łososiem, w hodowlach stosuje się granulaty z barwnikiem. Bez niego łosoś byłby szary. Hodowcy zdają sobie sprawę z rozbieżności preferencji różnych kultur kulinarnych. Na przykład Japończycy cenią ciemne mięso, a Norwedzy wolą jaśniejsze:

Łosoś japoński ma głęboki czerwony kolor, kojarzony ze zdrowymi ekosystemami morskimi i wysokimi cenami na targu rybnym Tsukiji. Łosoś szwedzki, najbardziej poszukiwany w Feskekörka, ma jasnopomarańczowy odcień z białymi cętkami. Łosoś londyński jest jaśniejszy i preferowany na targu Billingsgate, plasując się gdzieś pomiędzy pomarańczą a różem²¹.

Łososię karmione są granulatem, do którego trafiają nie tylko zwierzęta morskie, ale również świnię i kury. Stąd w instalacji *Salmon: A Red Herring* sylwetki łososia towarzyszyły zwierzęta nienaturalnie włączone w jego łańcuch pokarmowy. Jak podkreślają artyści, sytuacja ma formę niebezpiecznego zapętlenia:

Kurczaki i świnię są karmione zmielonymi rybami, ryby są karmione zmielonymi kurczakami, a świnię i ryby są karmione zmielonymi rybami. Miliony ton zwierząt podróżują po świecie jako pasza dla zwierząt²².

Powyższe cytaty pochodzą z wydanej w 2020 roku książki zatytułowanej *Salmon: A Red Herring*²³. Na jej kartach, które zabarwione są zgodnie ze wzornikiem SalmoFan, zawarta jest wiedza, którą Daniel Fernández Pascual i Alon Schwabe posiadli podczas badań problemu uprzemysłowienia hodowli łososia. Są oni niezwykle wytrwali, opowiadają, uczą i zachęcają do zmiany postaw na proekologiczne. Ich niestudzona aktywność została doceniona nominacją do Nagrody Turnera w 2021 roku. Tradycyjnie, ogłoszenie laureata nagrody poprzedza prezen-

tacja nominowanych prac. Z tej okazji Cooking Sections zaprezentowało instalację *Salmon: Traces of Escapees*. Należy ją rozumieć w poetyce paradoksu. Podobnie jak zwierzęta urodzone w zoo łosoś z hodowli nie ma szans na ucieczkę. Tę niemożność ucieczki powinno się rozpatrywać w szerszym kontekście, ponieważ nawet wydostanie się z siatki hodowlanej nie daje szans na ratunek. Każde działanie pozostawia ślady, a żadne udomowienie nie jest bezkarne – uciekinierzy błakają się na wolności pozbawieni naturalnych instynktów. Niestety uciekając, zabierają ze sobą choroby i pasożyty, którymi zarażają dzikie ryby.

Dochodowe hodowle mogą przestać istnieć tylko dzięki decyzjom o niekupowaniu i niejedzeniu łososia z hodowli przemysłowych. *Salmon: Traces of Escapees* towarzyszył projekt *Becoming CLIMAVORE*, który polegał na uświadamianiu i zachętach do niekupowania łososi niezdolnych do ucieczki z opresyjnej sytuacji hodowli. Dzięki temu wiele, bo aż 21 instytucji muzealnych zdecydowało się wycofać łososia hodowlanego z menu restauracji i barów, które im podlegają. W miejsce łososia proponują one dania, których składniki poprawiają jakość gleby i wody oraz kultywują siedliska morskie. Na liście przebudzonych do działania na rzecz klimatu instytucji jest między innymi Tate. Działania Cooking Sections są przestrzenią wymiany doświadczeń i inicjatywą wspólnego poszukiwania meliorystycznych rozwiązań. Wspominałam o instytucjach, ale ten przekaz adresowany jest do każdego, kto gotowy będzie na wysiłek troskliwej analizy swojej diety pod kątem jej znaczenia dla dobra wspólnego. Pierwszym krokiem jest oczywiście decyzja o jedzeniu lokalnej, sezonowej żywności.

Memento mori

Na obrazie Édouarda Maneta z 1868 roku, zatytułowanym *Martwa natura z łososiem*, widzimy położoną na półmisku rybę. Łosoś ma obcięta głowę i widać białoszare mięso. Obraz jest utrzymany w zimnych barwach, zimnych jak woda, którą lubią łososi. Opisywane tu farmy hodowlane i przetrzebienie dzikiej populacji to nie koniec problemów. Ocieplenie klimatu bezlitośnie eliminuje niektóre akweny jako dobre miejsce do ich rozrodu.

Manet w kompozycji swojej martwej natury nawiązuje do siedemnastowiecznych malowideł niderlandzkich. Pod efektowną warstwą zmysłową skrywały one moralizatorski przekaz, zachęcały do ciągłego monitorowania kruchej równowagi pomiędzy cnotą i grzechem. Piękne przedmioty i atrakcyjne jedzenie, dając przyjemność zmysłom, ostrzegały przed konsekwencjami nierozwagi. Zachowując znane elementy – ryba, wino, częściowo obrana cytryna, nóż na skraju stołu, który w każdej chwili może się osunąć i spaść na ziemię – malarz pozbawia je religijnej symboliki. Instalacje *Salmon: Traces of Escapees* i *Salmon: A Red Herring* powracają w nowy sposób do idei etycznego zaangażowania sztuki. Ich swoiste *memento mori* wybrzmiewa jednak z pozycji nie tyle wiary, ile troski o człowieka i naturę. Rozkład jest niezbędnym elementem i zapowiedzią

nowego życia. Gnijące resztki i próchno oddają energię dla innych roślin i zwierząt, energia śmierci i rozpadu przechodzi w energię życia. Zawarty w tym stwierdzeniu optymizm jest mocno ograniczony w skali mikro i ma niewielki potencjał pocieszenia. Niepokój wzbudza zagrożenie życia wielu gatunków roślin i zwierząt, a także sytuacja samego człowieka, który poprzez dewastującą politykę eksploatacji ziemi sprowadza na siebie i inne istoty zagrożenie unicestwienia.

W działaniach Pascuala i Schwabe wyraźnie widać, że sztuka umożliwia dostęp nie tylko do indywidualnych idiosynkrazji, lecz także do mechanizmów bardziej uniwersalnych, które w odniesieniu do liryki Theodor Adorno określa mianem *kollektiven Unterstrom / collective undercurrents*²⁴. Twierdzi, że „to właśnie ten podwodny przeciwprąd sprawia, że język staje się medium, w którym podmiot staje się czymś więcej niż podmiotem”²⁵. Podmiot liryczny koncentruje w sobie trudne do wyrażenia w innym języku pragnienia i potrzeby społeczeństwa swego czasu. John Dewey podobną moc przypisuje wszystkim artystom, którzy obdarzeni są szczególną wrażliwością i umiejętnością kondensowania znaczeń rozproszonych w wielu doświadczeniach²⁶. Tak rozumiana sztuka pozwala przejść od pojedynczego losu do szerszych tendencji w kulturze, może tym samym stać się podstawą analiz kulturoznawczych i dać szansę na zmianę społeczną. Cooking Sections ukazują naszą codzienną egzystencję wpłątaną w wielki kryzys społeczny i klimatyczny. Nie zatrzymują się jednak na tragicznych konstatacjach, lecz oferują strategie naprawcze. Sztuka jest punktem wyjścia do zmiany społecznej. Łącząc design, performans, aktywizm i pracę społeczną, kolektyw Cooking Sections, analizuje, jak możemy jeść w sposób bardziej zrównoważony w interesie dzikiej przyrody, naszego zdrowia i ekosystemów, które zamieszkujemy.

Przyszłość smaku

Francuski kurator i teoretyk sztuki Nicolas Bourriaud uważa, że sztuka pełni istotną funkcję społeczną; chodzi w niej o to, by drobnymi działaniami naprawiać nadwątloną materię relacji społecznych, sztukować zerwane łańcuchy powiązań, tworzyć środowisko przyjazne dialogowi, bowiem „sztuka jest stanem spotkania”²⁷. Karmienie jest podstawowym gestem opieki i przestrzenią fundamentalnych relacji. Nic więc dziwnego, że Rirkrit Tiravanija – jeden z głównych przedstawicieli opisywanej w ten sposób przez Bourriauda estetyki relacyjnej – wielokrotnie karmił ludzi podczas swoich performansów²⁸.

Sztuka włączająca smak i zapach w pole doświadczenia odwołuje się do uniwersalnego, znanego wszystkim języka uwagi i poczucia bezpieczeństwa, jakie daje sytość. Wspólne jedzenie może być początkiem relacji z Innym, ponieważ przyjęcie oferowanego jedzenia wymaga przynajmniej wstępnej akceptacji ze strony przyjmującego. Takiego gestu i otwartości oczekiwał Tiravanija, którego głównym celem było wzbudzenie zaufania i akceptacji toż-

samości drugiej osoby. Wiara w relacyjność posiłku obecna jest również w działalności Cooking Sections, nie pozostaje jednak na poziomie relacji tylko międzyludzkich. Ich troska nakierowana jest również na budowanie relacji międzygatunkowych i dobrostan środowiska naturalnego. Działania Cooking Sections odnoszą się do analizy niestabilnych struktur troski w sytuacji kryzysowej i postulują konieczności redefiniowania naszych wyborów kulinarnych.

Troska o własny dobrostan nie może być pozbawiona etycznej odpowiedzialności za środowisko. Aktywność artystyczna Cooking Sections może być zinterpretowana w oparciu o estetyczną koncepcję Nicoli Perullo – smak jako zadanie (*taste as a task*) – która wybory żywieniowe opisuje jako kontekstualne wyzwanie egzystencjalne. Proponuje on nową teorię smaku podniebiennego, opartą na koncepcji percepcji haptycznej. Przeciwstawia się ona optycznemu modelowi smaku i smakowania: „Haptyczność w moim ujęciu – pisze Perullo – to perceptualne zaangażowanie stanowiące część procesu doświadczania jedzenia”²⁹. Postuluje on odejście od idei „dobrego smaku” stanowiącego wyszkoloną i nabytą umiejętność smakowania oraz zastąpienie jej koncepcją smaku jako nieustannego praktycznego dostrajania się do środowiska, do którego kształtowania aktywnie się przyczyniamy. Tak rozumiany smak nie jest statyczną formą tożsamości jednostki, ale procesualną, zmienną formą edukacji dla dobrego życia. Wybory kulinarne są więc traktowane jako istotny element troski zarówno o własne ciało, jak i o środowisko. Inaczej niż Perullo, zachodni filozofowie zwykle nie piszą o zmysle smaku. Lekceważą smak jako skrajnie subiektywny, prywatny i egoistyczny. Podobnie jak Perullo, Cooking Sections uświadamia, że czas pomyśleć o smaku uspołecznionym i dyskutować o nim wbrew łańciskiej maksymie *de gustibus non est disputandum*. Nasze wybory kulinarne nie są niewinne. Napędzane globalnymi przepływami towarów, straciły kontakt z lokalnością i przestały być ograniczane rytmami przyrody. Uważam, że aktywność Cooking Sections, szczególnie idea *Climavore*, jednoznacznie wpisuje się w paradygmat myślenia wyznaczonego przez formułę smaku jako zadania.

To, co charakteryzuje współczesne sposoby doświadczania świata, to w dużej mierze poczucie wykorzenienia, braku przynależności i odpowiedzialności za własne otoczenie. Ponowna identyfikacja może się powieść między innymi dzięki scalającym narracjom artystycznym, które można nazwać strategiami zakorzeniania. Prace Cooking Sections należy interpretować w etycznych kategoriach estetyki środowiskowej, ale też w perspektywie derridańskiej odpowiedzialności. Ich podstawowe pytanie dotyczy tego, jak nasze przyzwyczajenia kulinarne wpływają na klimat. Poruszając się w obszarach nieumiarkowania, nieskromnych oczekiwań, aby jeść cały rok produkty sezonowe bez względu na koszty klimatyczne, artyści krytycznie odnoszą się do tych nieustających żądań i zalecają odpowiedzialną konsumpcję. W wielu językach słowo

„odpowiedzialność” jest spowinowacane ze słowem „odpowiedź”. Jak pisze Derrida:

zgodnie z najbardziej przekonującą i najbardziej pewną doxą, odpowiadając, a więc odpowiadając innemu, wobec innego i wobec prawa, publicznie, jeśli to możliwe; odpowiadając za siebie, swoje intencje, swoje cele i w imieniu podmiotu obciążonego odpowiedzialnością³⁰.

W tym wypadku odpowiedzialność jest odpowiedzią na potrzeby innych istnień i środowiska. Nie zamyka się ona w teraźniejszości, ponieważ jest też wyrazem solidarności z kolejnymi pokoleniami.

Projekt Pascuala i Schwabego przyniósł wymierne rezultaty. Jak wspomniałam, artyści nakłonili sporą liczbę restauracji do wycofania łosia hodowlanego z ich menu. Sukces Cooking Sections należy jednak mierzyć nie w liczbach, ale w sile impulsu, który może prowadzić do podniesienia świadomości klimatycznej i środowiskowej na szeroką skalę, ponieważ, jak słusznie pisze noblistka Olga Tokarczuk, rolą artystów jest „dać przedsmak tego, co mogłoby istnieć, i w ten sposób sprawić, że mogłoby ono stać się wyobrażonym. A to, co wyobrażone, jest pierwszym stadium istnienia”³¹.

Przypisy

- 1 Olga Tokarczuk, *Czuły narrator*, Wydawnictwo Literackie, Kraków 2020, s. 288.
- 2 Zygmunt Bauman, *Collateral Damage: Social Inequalities in a Global Age*, Polity Press, Cambridge 2011, s. 20–21.
- 3 Odo Marquard, *O nieodczowności nauk humanistycznych*, [w:] tegoż, *Antropologia przypadkowości*, przeł. Krystyna Krzemieniowa, Oficyna Naukowa, Warszawa 1994, s. 103. O ważności humanistyki dla wyjaśniania problemu antropocenu pisze Dipesh Chakrabarty, *Humanistyka w czasach antropocenu*. Krzysztof mitycznej Kantowskiej *Opowieści*, przeł. Krzysztof Dix, „Prace Kulturoznawcze” 2018, t. 22, nr 1–2, s. 243–265.
- 4 Nicholas Mirzoeff, *Świat się zmienia*, [w:] tegoż, *Jak zobaczyć świat*, przeł. Łukasz Zaremba, Karakter, Kraków 2016, s. 220.
- 5 Paul Slovic, Daniel Västfjäll, *The More Who Die, the Less We Care* *Psychic Numbing and Genocide*, [w:] *Imagining Human Rights*, red. Susanne Kaul, David Kim, De Gruyter, Berlin–München–Boston 2015, s. 55–68; <https://doi.org/10.1515/9783110376616-005>.
- 6 Tamże, s. 60.
- 7 N. Mirzoeff, *Świat się zmienia*, dz. cyt., s. 252.
- 8 Tamże, s. 235.
- 9 Bohaterowie powieści Dona DeLillo *Biały szum* z poczuciem fascynacji i lęku oglądają spektakularne zachody słońca, które „od czasu napowietrznego zdarzenia toksycznego [...] stały się piękne aż do bólu” (s. 170). DeLillo nie wyjaśnia, czy niesamowitość tych zjawisk jest wynikiem zatrucia powietrza, czy to wynik naturalnej niezwykłości: „Jest taka teoria, według której za tymi zachodami słońca stoi nie reszta toksycznej chmury, ale reszta mikroorganizmów,

- które ją pochłonęły” (s. 222). Jeden z bohaterów, Jack, nazywa je postmodernistycznymi zachodami słońca (s. 221–222). Po części ich atrakcyjność z pewnością opiera się na tajemniczości, pięknie i strachu, co wywołuje uczucie wzniosłości. Don DeLillo, *Biały szum*, przeł. Radosław Zubeł, Rebis, Poznań 1997.
- 10 Ta perspektywa jest niezwykle istotna, ponieważ produkcja żywności i sposoby odżywiania mają decydujący wpływ na zmiany klimatyczne. Por. np. Andrea Borghini, Nicola Piras, Beatrice Serini, *Food and Climate Change in a Philosophical Perspective*, [w:] *Handbook of Philosophy of Climate Change*, red. Gianfranco Pellegrino, Marcello Di Paola, Springer, Cham 2023, s. 3.
 - 11 Jacques Derrida, *Widma Marksa. Stan długu, praca żałoby i nowa Międzynarodówka*, przeł. Tomasz Załuski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2016, s. 98.
 - 12 Tamże, s. 97.
 - 13 Tamże, s. 13–14.
 - 14 Moskin Julia, ‘Hangry’? Want a Slice of ‘Piecaken’? *The Top New Food Words for 2015*, „New York Times”, 15 grudnia 2015; <https://www.nytimes.com/2015/12/16/dining/new-food-words.html>, dostęp: 11.05.2022.
 - 15 <https://dictionary.cambridge.org/us/dictionary/english/vegetarian>, dostęp: 23.04.2022.
 - 16 Por. np. Paul Greenberg, *The Climat Diet. 50 Simple Ways to Trim Your Carbon Footprint*, Penguin Books, New York 2021.
 - 17 Tamże, s. 28.
 - 18 Tamże, s. 28.
 - 19 www.climavore.org/seasons/oyster-readings/, dostęp: 30.01.2022.
 - 20 Por. Arnold Berleant, *Art and Engagement*, Temple University Press, Philadelphia 1993.
 - 21 Cooking Sections, *Salmon: A Red Herring*, Isolarii, New York–London 2020, s. 119.
 - 22 Tamże, s. 104.
 - 23 Cooking Sections, *Salmon: A Red Herring*.
 - 24 Theodor W. Adorno, *On Lyric Poetry and Society*, [w:] tegoż, *Notes to Literature, Volume One*, red. Rolf Tiedemann, przeł. Shierry Weber Nicholsen, Columbia University Press, New York 1991, s. 45.
 - 25 Tamże.
 - 26 John Dewey, *Sztuka jako doświadczenie*, przeł. Andrzej Potocki, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław 1975, s. 103.
 - 27 Nicolas Bourriaud, *Estetyka relacyjna*, przeł. Łukasz Białkowski, MOCAK, Kraków 2012, s. 46.
 - 28 Por. Dorota Koczanowicz, *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki*, Instytut Badań Literackich, Warszawa 2018, s. 260–266.
 - 29 Nicola Perullo, *Mądrość smaku i smak mądrości. Od filozofii jedzenia do filozofowania jedzeniem*, przeł. Patrycja Poniatowska, „Prace Kulturoznawcze” 2017, t. 21, nr 2, s. 43.
 - 30 Jacques Derrida, *The Gift of Death*, przeł. David Wills, University of Chicago Press, Chicago 1995, s. 26–27.
 - 31 O. Tokarczuk, *Czuły narrator*, dz. cyt., s. 287.