Anna Królikiewicz

Akademia Sztuk Pięknych w Gdańsku

Kiedy wspomnienia stają się formą. Jedzenie jako medium w praktykach *site specific*

Abstrakt: Pokarm (a w nim smak, kolor, zapach, tekstura, dźwięk i temperatura) traktuję jako medium moich działań artystycznych. Medium wypełnione znaczeniami, emocjami i często teatralnością dzięki protokołom jedzenia, dyskursom gastronomicznym, kulinarnym szyfrom, tradycyjnym i nowatorskim technikom kucharskim. Celem artykułu jest przybliżenie inspiracji towarzyszących powstawianiu kilku projektów *site specific*, które łączy wrażliwe obchodzenie się z miejscem, multisensoryczność doświadczenia i chęć wypowiedzenia niewypowiedzianego.

Słowa-klucze: jedzenie, smak, pamięć, performance, synestezja

Nie pamiętam momentu, w którym z pracowni malarskiej, niby dużej, a jednak ciasnej od blejtramów, papierów do rysowania, sztalug, półek, przeszłam do niewielkiej kuchni, kilkanaście metrów dalej. Przez dywan w korytarzu. To stało się naturalnie: widocznie poszłam tam z jakąś myślą, widocznie przeniosłam tam myśl i zastałam tam wszystko, czego mogłam potrzebować. Od ponad dwudziestu lat moja twórczość obraca się wokół pustki, nieobecności, kruchości pamięci i ciała. Po prostu zmieniałam medium. Malarskie wartości dotyczące kolorów, ich temperatur i kompozycji można rozszerzyć o trójwymiarowość i inne zmysły niż wzrok: zapach, smak, dźwięk i dotyk faktury. W języku angielskim słowa *palette** (paleta malarska) i *palate** (podniebienie) są interesująco podobne. Pięć lat temu napisałam o tym jakiś tekst. Gdyby przyjrzeć się historii sztuki i prześledzić w niej wątek jedzenia, uczty, agape, posiłku, można znaleźć wiele obrazowań. W ogrodzie edenu Adam ugryzł owoc otrzymany od Ewy — nie zwykłą, banalną szarą renetę, tylko jabłko z drzewa poznania dobra i zła. To spowodowało znane dotkliwe konsekwencje, a sam moment doczekał się wielu malarskich interpretacji, podobnie jak ostatnia wieczerza: mocny wizerunek posiłku, ale przecież i tego, co nastąpi po nim. Jest bujna holenderska martwa natura z całym skomplikowanym słownikiem symboli, i jest kipiąca sztuka współczesna aż po prace

Allana Kaprowa, wcześniej performatywne wystąpienia futurystów, bankiety Salvadora Dalego, obiekty Judy Chicago, Jany Sterbak, wideoinstalacje odsłaniające głodzenie się do granic życia siostr Raeven czy tłuszcz użyty przez Josepha Beuysa jako materiał rzeźbiarski. Jedzenia można dotknąć, powąchać, posmakować, zachrząści pod zębami lub rozpułynie się na podniebieniu. To bogactwo kodów tradycji, szyfry tożsamości. Kuchnia to refleks kultury, rezerwuuar odbić, jakie zostawiają po sobie kolejne epoki, mody, wyznania, rytuały. Medium wypełnione znaczeniami, emocjami i często teatralnością dzięki protokolom jedzenia, dyskursom gastronomicznym, kulinarnym szyfrom, tradycyjnym i nowatorskim technikom kucharskim. Traktuję ją jak bogaty język i używam od wielu lat zamiast dotychczasowego języka rysunku.

terroir

Współczesna kuchnia maluje na talerzach ukorzenione w ziemi krajobrazy: dzięki modzie na lokalne karmienie kucharz musi — jak współczesny artysta, przed którym sztuka stawia wymóg już nie samej zdolności warsztatowej i wrażliwości estetycznej, lecz zrozumienia kontekstu, w jakim rodzi dzieło — przeprowadzić pracę badawczą okoliczności i otoczenia z którego wyrośnie jego danie.

To, co na talerzu, sygnowane jest miejscem i czasem: także sposób podania, tak zwany garnitur, dopowiada te dwie współrzędne. Emigrujemy, podróżujemy, jesteśmy turystami. Obecni, jako globalne podniebienie transmitujemy lokalne palety* dalej w świat w dobie hałaśliwej kulinarnej konwersacji: w programach telewizyjnych, na blogach, w konkursach gastronomicznych, obserwując rywalizację kucharzy-celebrytów. Krajobraz się zmienia, zmieniają się tradycje, rozsiewamy się, jemy sobie z dziubków. Wzajemne relacje podniebienia i miasta są zależne od tego, jak głęboko wrośnięci jesteśmy przeżywaniem w miejsca i wernakularne nawyki.

Przynależność do miejsca nie jest prostą sprawą. Kuchnia zawsze była intymnym wyrazem tego, co jest nam dane lokalnie w geologii, klimacie, mikrobiologii gruntu, który pozwala wzrastać plonom, była zawsze odbiciem *terroir*. Jest jakaś logika ziemi, która tu i teraz, o tej porze, karmi nas właśnie tym, niczym innym. Woda i światło słońca, które gdzieś gorętsze, jaśniejsze, gdzie indziej ciemniejsze i chłodne znajduje refleks w roślinach, pieczętuje kwiaty, kiedy te uwodzą pszczoły, i zostawia swój ślad i kolory na różnych gatunkach miodu. Jest na południu Europy łąka bogata w lawendę, a pasące się na niej krowy dają mleko tak obfite w olejki eteryczne, że nie można się pomylić, skąd pochodzi twaróg. Gdzie indziej, daleko, w Korei z lokalnej gliny bogatej w żelazo i resztki roślinne wyrabia się tradycyjne naczynia — kontenery *onggi* do fermentacji soi na pastę miso. Czeka się dziesięć lat, aż naczynie na swój sposób dojrzeje i zacznie pachnieć

płatkami kwiatów opadłych z okolicznych drzew i roślin oraz igliwiem, które wchodziły się do gliny przy lepieniu, aż miso zaabsorbuje ten dojrzały do użycia w zupie *doenjang* oddech ziemi, z której pochodzi.

mapa terytorium specyficznego

Sztuka *site specific* powstaje w precyzyjnie wybranym miejscu, w dyktowanych przez miejsce warunkach, w jego krajobrazie nie tylko architektonicznym czy naturalnym, lecz także krajobrazie kulturowym, społecznym. Artysta interwencją w urbanistyczną tkaninę stara się naciąć i odkryć utajnioną matrycę miejsca, niuansów jego znaczeń. Gdyby usunąć obiekt, instalację lub *peformance* z przestrzeni, z której wyrósł, pozbawi się go substancjonalnej, ważącej części jego znaczenia.

W ten sposób na festiwalu Narracje w 2012 roku zrobiłam pracę *Stół*, w której chciałam oprzeć się o malarskie tradycje, ale wyjść daleko poza sferę płaskiego obrazu. Przygotowałam na jednym z gdańskich podwórek w najstarszej części miasta na Czopowej 11 nieistniejącą, nieaktywną biesiadę: dwudziestoosobowy stół, krzesła, na lnianym, białym krochmalonym obrusie ułożyłam sute draperie, ryby, chleb, cytryny i naczynia cytując siedemnastowieczne martwe natury. Wszystko wskazywało, że ktoś już z nich zjadł, coś się już wydarzyło, widz się spóźnił, a może nie został na tę ucztę zaproszony. Stół miał być tak zaaranżowany, jakby przed chwilą biesiadnicy skończyli jeść, porzucili swoje nakrycia i swoje przypisane im miejsca. Miał być śladem po obecnościach i jednocześnie rejestracją powolnie niszczących resztek po uczcie, gnijącego krajobrazu po orgii, komentować swoją obecnością minione życie. To był mój klucz do odczuć publiczności. *Stół* miał pokazać, że nas pominięto. Poza zmysłowym aspektem wizualnym jego celem było wywołanie poczucia wykluczenia, wyizolowania i czyjejs nieobecności. Przechodnie nie zostali zaproszeni do stołu: to dotkliwe, tu, w polskiej kulturze, gdzie przy wigilijnym stole zostawia się — nawet jeśli fasadowo i automatycznie — dodatkowe nakrycie dla każdego, kto zapuka, żeby mógł doświadczyć wspólnoty. Ale chciałam też uzyskać wrażenie pustki po czyjejs obecności, po której zostają tylko ślady na kieliszku, niedopite wino, brudne nóż i widelec, ogryzione kostki, serwetka, w którą wytarto usta.

Moje badania przed powstaniem obiektu rozpoczęłam od studiowania martwej natury i historii obyczajowej Gdańska, aby dotrzeć do możliwości kreacji takiej makiety uczty, która uchwyci ducha czasu, będzie w stanie stymulować zmysły, wciągnie widza w grę aluzjami i asocjacjami, zaangażuje wyobraźnię w kontekst, w jakim „wydano obiad”. Wzrok, węch i słuch, bo poza kubkami smakowymi także dźwięki, tekstury i kolor są komponentami odczucia jedzenia — zostaną wciągnięte do instalacji jak mikstura emocji i nostalgii, odczarowując przestrzeń.

I tę konkretną przestrzeń miejsca, i tę w pamięci. Kaskadowa architektura potraw, głównie ryb, osypująca się na ziemię, była w przedstawieniu i konstrukcji kompozycyjnej bliska wybranym martwym naturom powstałym w Gdańsku w XVII wieku, a znajdującym się obecnie w Muzeum Narodowym w oddziale Sztuki Dawnej. Czerpię inspirację z wieku XVII, albowiem przypada nań okres rozkwitu Gdańska. Między wojną trzynastoletnią a późniejszymi wojnami szwedzkimi Gdańsk rozwijał się i kwitł: zyski czerpał z handlu bursztynem, zbożem i drewnem za przyprawy, towary kolonialne, sól i śledzie. Utrzymywano kontakty ze Wschodem, z Holandią i Wenecją. W bogatym Gdańsku zaczęła rozwijać się sztuka. Znaczna część artystów pochodziła z Niderlandów, co istotnie wpłynęło na „północny” charakter gdańskiej sztuki i architektury.

Kolorystyka *Stołu* była symbolicznie szafranowa w całym bogactwie tej barwy, jak — według pierwszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku *Compendium Ferculorum* — najobficiej w tych czasach używana w kuchni polskiej przyprawa. Kuchnia miała też wymiar religijny, a post w siedemnastowiecznej Polsce trwał około dwustu dni w roku: stąd także obfitość ryb w moim trójwymiarowym obrazie.

Niepokój wobec zaskakująco doznanej przez widza nieobecności, poczucia utraty, braku. Mierzenie się z tematami ostatecznymi, horror przemijania uniwersalnie sączący się z przestrzeni miasta do przestrzeni osobistych wspomnień, a jednocześnie paradoksalne ożywienie, wskrzeszenie miejsca bodźcami, które odnajdują rezonans w pojedynczym uczestniku również współcześnie: to był cel instalacji.

Na drugim biegunie skali w małej, opuszczonej kuchni obcego mieszkania sytuuję w 2013 roku drobną, subtelną pracę *Ile słodysz* na wystawie *Muzeum Osobliwości* w czasie Europejskiej Nocy Muzeów. Obiekt to koronkowy obrus z cukru położony na stole w opustoszałym mieszkaniu Willi Bergera w Sopocie. Kilka szklanek z niedopitą herbatą w zlewie, w którym się już nie zmywa, powietrze pełne kurzu. Intymna, angażująca minimalne środki interwencja w martwe gniazdo, które już nie ma mieszkańca.

Inna praca z 2012 roku jest podobnie kameralna: *Drogeria* osadzona w małym sklepiku na ulicy Biskupiej 4 w starej części Gdańska, gdzie niejaki Pan G. prowadził sprzedaż artykułów chemicznych i kolonialnych. Chciałam, żeby przygotowane specjalnie na akcję *Streetwaves* i tylko do tego wnętrza obiekty komentowały swoją obecnością jego minione życie, przywracały wyobrażoną pamięć aromatów miejsca, a bliskie koncepcji *site specific* — w nowym wymiarze zmysłowym odpowiadały jego matrycy. W pełni jadalne instalacje *Lavender Zoom* i *Patchouli Zoom*, amalgamaty emocji i nostalgicznych historii zamkniętych w smaku, dosłownie tchnęły do pomieszczenia świeżego, „mydlanego” ducha: biszkopty, panna cotta, wata cukrowa, muffiny jak z wystawy współczesnej rzemieślniczej mydlarni o smaku paczuli i lawendy. Paczula bywa stosowana jako antidotum na stany zapalne, środek relaksujący, przeciw bólom głowy, brzucha

i biegunkom; ja bardziej cenię ją jako afrodyzjak i gorące serce perfum. Tak pachnie piekło i smutek, bagno, wilgotna ziemia — przewrotnie świeżo w otwarciu. Wilgotny las z pleśnią mgieł na wierzchu, ze splątana w ciemności grzybnią pod spodem, utłuczony pieprz. Jeśli mieszka w tym zapachu, jak twierdzą, sam Kriszna, to od niego pewnie płynie oleista, woskowa cielistość zapachu. Przywraca mi obraz starej, mrocznej drogerii w Lizbonie dziesięć lat temu, z B. kupującym mi buteleczkę bursztynowego, gęstego płynu.

Lawenda, w średniowieczu symbolizująca Matkę Boską, koi ból, działa nasennie, antyseptycznie, moczopędnie, pobudza trawienie. Olejek utożsamiany z balsamiczną duchową miłością Świętej, wcierać miejscowo: ochłodzi, zadziała przeciwzapalnie, odświeży jak pierwsze używające go, jako bazy, dziewiętnastowieczne angielskie wody kolońskie w malarycznych upałach Indii. Dla mnie zbyt święty. I nie chcę spokoju.

W kulturze Zachodu ufundowanej na wartościach chrześcijańskich, istotną rolę odgrywa wcielenie, czyli materializacja przez formę. Jego rewers to pusty podmuch powietrza lub prawie niematerialna biel pozbawiona formy.

W jednej z prac z cyklu *Stany Skupienia* z 2013 roku szukam sposobu na ekstrakcję fizyczności. Szukam pustki w pozornie obfitym, ciężkim od potraw, ale nie karmiącym stole wkraczającym w inną pustkę: opuszczonego, niewykorzystanego, marniejącego, nieczynnego, pięknego miejsca handlu mięsem i wódką, które dla całości wydzwiku tej pracy jest terytorium przez kontekst swojej funkcji kluczowym. W starym, nieczynnym sklepie mięsnym, z przedwojennymi zachowanymi dekoracjami, stawiam stół, który jest bierny, niedający możliwości interwencji, konsumowania, biesiady. Stół oddalonego pragnienia, zastawiony ornamentami pokarmów, ale jednocześnie niedostępny, broniący się przed konsumpcją, przykryty nieruchomym woalem grubego białego wosku. Nieobecność pokazałam tym razem nie przez pozostałości po życiu, ruchu, po uczcie, której już nie ma, która pozostawiła po sobie ślady na talerzach, plamy na obrusie. Nie przez pustkę kontrastującą z istnieniem, obnażającą brak, która uświadamia przemijanie, jest mglistą pamięcią tego, co zastępuje.

Brak smaku, brak zapachu, koloru, dźwięku, temperatury. Przykryta błoną ciemna. Post. Wstrzemięźliwość. Oczyszczenie. Asceza. Łaknienie i wyrzeczenie się.

niemiejsca

Nieobecność po życiu to jeden rodzaj pustki, innym jest odpad z przemiany materii budynku: nie-miejsce. Klatka schodowa, szyb windy, przedsionki, korytarze, poczekalnie to „nie-miejsca” według myśli Marca Ange, miejsca niczyje, nieoswojone, osierocone, nieprzypisane. Moją pracę *Boreasz* osadziłam w Starym Teatrze im. Heleny Modrzejewskiej w Krakowie w nich właśnie: zawieszonych

między przestrzeniami kluczowymi, najważniejszymi dla funkcji teatru, w takich, z którymi widzowie nie mają związku, a pracownicy teatru korzystają z komunikacyjnej konieczności. Praca *site specific* złożona była z kilku elementów: interwencji, obiektów multisensorycznych, performansu i nierozzerwalnie związana była z udostępnioną zwiedzającej publiczności przestrzenią wewnątrz zaplecza technicznego i splątania klatek schodowych Teatru. Tak samo jak wewnętrzne klatki schodowe zakodowana jest dla mnie tak zwana Sala Modrzejewskiej: muzealna, często pusta, udekorowana, oficjalnie wystrojona, niedotykalna.

Nie spotkamy dwóch identycznie wyglądających osób ani identycznych budynków, ale zarówno ciało, jak i budynek mają określoną konstrukcję — szkielet, oczy i okna, układ nerwowy i sieć przewodów elektrycznych, żyły sznurowni, oddech i klimatyzację, portret — twarz i zbiorowy portret twarzy obsady aktorskiej, skórę i naskórek cegły. Ciało i budynek, jako pole, obszar zmagania różnych energii i sił. Jako naczynie mieszczące to, co pokruszone, niekompletne lub zbyt wybuchające, to, co z sykiem przelewa się przez krawędź sceny i to niespokojnie niewystarczające, za chude.

Dotknąć krawędzi ciała teatru. Potem przeciąć skórę, przedrzeć się przez jego błony i wejść głębiej do wątroby, płuc, układu pokarmowego, i od wewnętrznej strony gałki ocznej wyjść na twarz: scenę. Odbić podróż po symbiotycznie działających organach: spacer niepewny, niemierny, wymykający się, ale nieustępliwy i ciągły, jak praca nad spektaklem.

Boreasz to mitologiczny bóg wiatru z północy. Tak nazwałam tę ważną dla mnie z powodów osobistych pracę, dedykowaną zmarłemu na niewydolność płuc ojcu. Podmuch, wentylacja, wdech i wydech: prawidłowe dają aktorowi siłę emisji głosu. Metabolizm, tlen, respiracja, wymiana gazowa przez powłoki ciała i komórki: to warunki przeżycia.

Wizualną metaforą oddechu czerpiącą z fragmentu obrazu Hieronima Boscha *Ogród rozkoszy ziemskich* jest zaproszona do udziału aktorka Anna Steller w minimalnej, prawie konceptualnej dwudziestoczworgodzinnej etiudzie zgodnej z dobowym rytmem. Idea „bycia tu i teraz” jest obecna w realizacjach Anny Steller: istotna jest intensywna obecność, zgłębianie stanu, w jakim się znajduje, i przetworzenie go w opowieść snutą mikroruchem ciała bez uwodzenia publiczności i narzucania jej rozwiązań.

Całość realizacji *Boreasza* opierała się na zjawisku synestezji, którego używam w sztuce od sześciu lat, z myślą o tym, że człowiek zawsze i ostatecznie odczuwa i ocenia otoczenie własnym organizmem. Odwołam się do smaku pokarmów stymulujących pracę płuc, wdychanego przez publiczność zapachu, dotyku ruchomego powietrza, słuchu. W jednym z korytarzy widz szarpany jest, macany, pomiatany silnym strumieniem powietrza z dmuchaw ustawionych w kontrze do kierunku zwiedzania, obserwuję z ukrycia odruchy ciała, zasłanianie, stawianie oporu powietrzu, irytację, dyskomfort. W Sali Modrzejewskiej widz uczestni-

czy w performansie Steller, obserwuje ją jak obraz: jej sen, stany świadomości sygnalizowane dyskretnym poruszeniem, słyszy muzykę wiolonczelową Hildur Guðnadóttir, wdycha nieznosny po kilku chwilach zapach kwiatów — tego samego gatunku, który zdobi fresk naścienny: tatuaż na skórze sali. Na przestrzał w otwartych drzwiach widzi dwóch naoliwionych atletów, uprawiających zapasy, rytmicznie objijające się o gumowy materac bębny mokrych, twardych ciał, gorący odór męskiej szatni.

Przestrzenie klatek schodowych, poczekalni, korytarzy otwierały się przed zwiedzającymi jako doświadczenie synestetyczne, działające na wszystkie zmysły. Właściwie otwierały się w zwiedzających, albowiem

Każde wzruszające doświadczenie architektury jest wielozmysłowe; jakości przestrzeni, materiału, skali są mierzone w równym stopniu przez oko, nos, skórę, język, szkielet i mięśnie. Architektura wzmacnia doświadczenie egzystencjalne, jednostkowe poczucie bycia w świecie, to zaś stanowi w sposób istotny wzmocnione doświadczenie podmiotowości. Zamiast samego wzroku czy klasycznych pięciu zmysłów, architektura aktywizuje różne sfery doświadczania sensorycznego, które reagują z sobą i przenikają się nawzajem¹,

jak pisze Juhani Pallasmaa w *Oczach skóry*.

dziewczyńskie pachnidła

Chcę budować obrazy za pomocą gestów, o których tu piszę, w warstwie niedającej nam łatwego dostępu — wyobraźni, pamięci. Nie tylko w samych miejscach, ale zawsze na nich się opierając. W listopadzie 2012 roku w Gdańskiej Galerii Miejskiej otworzyłam wystawę *Absoluty*. Prezentowałam zrobione przeze mnie we współpracy z laboratorium chemicznym syntetyczne zapachy pokarmu, wydzielane przez dyfuzory. Dzielnica, która znajduje się w pobliżu galerii, Długie Ogrody, do połowy XIX wieku przez stulecia dwa razy w tygodniu była miejscem targowiska. Chciałam wykreować zmysłową iluzję przebywania w pobliżu portowej obfitości świeżych ryb, pękających od soku owoców, wędnięcia i przejrzenia sprzedawanych kwiatów. Bez bodźców wzrokowych wrażenia miał wyzwać tylko zapach. Absolut, coś czystego, byt idealnie bezwarunkowy, od nikogo niezależny, pierwszy, doskonały. W perfumiarstwie: olejek absolutny, superdestylat, wyekstrahowany z miazdzonego konkretnego kwiatów.

Gdy emocja przybiera formę — zyskuje stan skupienia, czasem skrapla się w pot, spermę, krew, łzy. Pomyślałam, że emocja potrzebuje też lokalizacji, punktu na mapie, habitatu: nieodłącznej części instalacji. W roztopiającym się wysokim śniegu w 2013 roku brnę zmarznięta niechętnie na Dolne Miasto do nieczynnej od lat starej szkoły pielęgniarstwa, w której dawniej uczył mój ojciec. Jest styczeń, a w kwietniu w ramach wystawy tak zwanego Znikającego

¹ J. Pallasmaa, *Oczy skóry. Architektura i zmysły*, przeł. M. Choptiany, Kraków 2012, s. 51.

Klubu pokazuję tam instalację *Wallflowers*. We wnętrzach degradowanych od lat przez pory roku, tę nieuchronną anarchię sił przyrody, wśród faktur łuszczących się warstw martwego naskórka farby ściany zarastają, puchną, się fałdują, są schronem organicznych formacji, hojnym depozytem stęchłego zapachu, kurzu i wilgoci. Wieszam na nich kilkadziesiąt łodyg lilii, na nich kwitnie kilkaset pąków wybuchających oleistym dusznym aromatem. Czuć go od drzwi budynku, można kierować się nim jak strzałką dla kroków w podchodach. Wsiadając w budynek przez kilkadziesiąt lat dziewczęce obecności uczennic. Służyć, pielęgnować, koić.

Kostium, czepek: mundur, praca. Cycki, nogi, tyłeczki. Spódniczki, włosy. Zanotowałam sobie:

„lilia:
wstydzę się,
marzę,
czekam na wiosnę,
nie zrobiłam jeszcze niczego,
jeszcze tego nie robiłam”
wallflower [ang.]

nieśmiała, samotna osoba na przyjęciu, dyskotecę, podpierająca ścianę, nie proszona do tańca

pępek świata

„Ciało ludzkie jest najwrażliwszym, jedynym źródłem wszelkiej radości, wszelkiego bólu i wszelkiej prawdy”², powiedziała, napisała Alina Szapocznikow. W pracach *site specific* zanurzonych po pachy w miejscach, w których się dokonują, ukorzenionych i o nich opowiadających, rysuję miejsca, budynki, ziemię ludzkimi zmysłami tam, gdzie miejsca te ukrywają swoje nieme prawdy, błędne foldery pamięci. To nie white cube’y, ale naładowane kulturowo, obrosnięte teksturami i tekstem punkty na mapach miast, czasem rewiry zakłète, nieużytki, niechciane dzielnice, złe sąsiedztwa. To specyficzne DIY, robienie sztuki z cudzych resztek, na cudzym śmietniku, w przestrzeniach zamkniętych, nieoswojonych. Tam, gdzie nie umiem pisać i mówić, gdzie słowo mnie zawodzi. Tam, gdzie miejsca „odeszły od zmysłów”, przywracam im je: niektóre dają mi się czytać, inne utajniają swoją opowieść, pokornie pozwalając mi rozwijać własną.

² M. Beylin, *Ferwor. Życie Aliny Szapocznikow*, Kraków 2015, s. 264.

When memories become a form: Food as a medium in site specific practices

Abstract

I treat food (its taste, color, smell, texture, sound and temperature) as a medium of my artistic activities. The medium filled with meanings, emotions, and histrionics due to the protocols of food, gastronomic discourse, culinary codes, and traditional and innovative cooking technologies. The aim of the article is to present an inspiration accompanying the creation of several site specific projects that share sensitive attitude toward a place, multisensory experience and willingness to say unsayable.

Keywords: food, taste, memory, performance, synesthesia

Bibliografia

- Augé M., *Nie-miejsca. Wprowadzenie do antropologii hipernowoczesności*, R. Chymkowski, Warszawa 2010.
- Beylin M., *Ferwor. Życie Aliny Szapocznikow*, Kraków 2015.
- Pallasmaa J., *Oczy skóry. Architektura i zmysły*, przeł. M. Choptiany, Kraków 2012.