

Nicola Perullo

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Bra, Włochy

Mądrość smaku i smak mądrości. Od filozofii *jedzenia* do filozofowania *jedzeniem*

Abstrakt: W niniejszym artykule na podstawie przeglądu moich dotychczasowych poszukiwań w zakresie filozofii jedzenia i estetyki gastronomii przedstawiam nową teorię smaku podniebiennego. Wykazawszy bliskie powiązania między jedzeniem a filozofią w moich wcześniejszych pracach, zająłem się następnie estetyką smakowania, wykorzystując sformułowane przez Deweya pojęcie doświadczenia oraz multisensoryczne i ekologiczne podejście do percepcji zaproponowane przez J.J. Gibsona. W moich najnowszych badaniach skupiam się na wypracowaniu koncepcji percepcji haptycznej, która przeciwstawia się optycznemu modelowi smaku i smakowania. „Haptyczność” w moim ujęciu to perceptualne zaangażowanie stanowiące część procesu doświadczenia jedzenia. Proponuję odejście od idei „dobrego smaku” stanowiącego wyszkoloną i nabytą umiejętność smakowania rozumianego jako zadanie oraz zastąpienie jej koncepcją smaku jako nieustannego, praktycznego dostrajania się do środowiska, do którego kształtowania aktywnie się przyczyniamy. Ponieważ większość moich badań dotyczy wina, opisuję takie podejście do smaku i smakowania za pomocą ukutego przeze mnie neologizmu „epistenologia”.

Słowa-kлючe: smak, estetyka smakowa, zadanie, epistenologia

Chociaż miłośnikiem wina i jedzenia stałem się w roku 1993 — miałem dwadzieścia trzy lata, gdy studiując filozofię na Uniwersytecie w Pizie, trafiłem na kurs degustacji win (wyznam przy tym, że z winem łączy mnie najdłuższy w moim życiu, trwający już dwadzieścia cztery lata związek) — zacząłem myśleć o jedzeniu przez pryzmat filozofii dopiero w roku 2001, kiedy zaproszono mnie do udziału w tworzeniu nowego uniwersytetu poświęconego gastronomii, smakowi i żywności. Ostatecznie uczelnia, na której obecnie pracuję i wykładam, nazwana Uniwersytetem Nauk Gastronomicznych, powstała w roku 2004 w Pollenzo, w północnych Włoszech, otoczona niewielkim międzynarodowym kampusem. Od jej założenia minęło zaledwie trzynaście lat, a wydaje się, że jest tu od zawsze. W tamtych czasach nawet przelotna myśl o filozofowaniu na temat jedzenia i kwestii gastronomicznych wydawała się dziwna i „niepoważna”. Wprawdzie

na świecie istniało wówczas już kilka wydziałów „nauk o jedzeniu”, lecz wszystkie one pod wieloma względami znacznie różniły się od tego, co komitet naukowy zaplanował dla nowej uczelni. Na potrzeby tego artykułu chciałabym tylko podkreślić, że wydziały nauk o jedzeniu nie zajmowały się „filozofią jedzenia”. Nawet dziś nie ma wcale aż tak wielu ośrodków prowadzących badania w tym zakresie. W tamtych czasach natomiast decyzja poświęcenia się przede wszystkim temu niezbadanemu obszarowi wiązała się dla naukowca dopiero wkraczającego na ścieżkę kariery akademickiej z poważnym ryzykiem — przynajmniej we Włoszech, choć o ile mi wiadomo, poza nielicznymi wyjątkami, również niemal wszędzie indziej¹. Wiele od tamtej pory się zmieniło: jak powszechnie wiadomo, badania nad jedzeniem podjęto w ramach rozmaitych akademickich dziedzin i obszarów, a za nimi, jak to ma w zwyczaju, podążyła filozofia. Jeśli zaś chodzi o mnie, moja naukowa kariera się nie załamała, a jedzenie i smak od dziesięciu lat są moim prymarnym zainteresowaniem badawczym. Stanąwszy do konkursu, zdobyłem stanowisko profesora estetyki, sprawy potoczyły się korzystnym torem i opublikowałem wiele prac i książek na temat estetyki smaku i filozofii jedzenia².

Zaczynam od tej opowieści nie ze względów autobiograficznych: moje życie obrazuje doświadczenia towarzyszące wszystkim tym, którzy prowadzą badania odbiegające od norm danej dyscypliny. Ważnym elementem tej historii jest, że przydarzyła się ona w okresie, w którym estetyka definitywnie przełamała pewne granice, posiłkując się dokonaniem wielu naukowców (mam tu na myśli somat estetykę zaproponowaną przez Richarda Shustermana, estetykę atmosfer wysuniętą przez Gernota Böhmego, estetykę relacyjną jako taką itp.). Powszechnie dostrzega się, że główne paradygmaty myśli Zachodu ogólnie nie doceniają znaczenia jedzenia w jego wymiarze przyjemności i smaku, a także gotowania jako formy sztuki. (Czy gotowanie można uznać za sztukę — to bardzo stare pytanie,

¹ Kilka pionierskich, wielce zasłużonych opracowań (*Cooking, Eating, Thinking. Transformative Philosophies of Food*, red. D.W. Curtin, L.M. Heldke, Bloomington-Indianapolis 1992; L. Kass, *The Hungry Soul. Eating and the Perfecting of our Nature*, New York 1999) umożliwiło rozwój badań w wielu obszarach. Jednakże konkretnie filozoficzny charakter dyskursu o jedzeniu nie zawsze był jasno widoczny. Pod tym względem prawdopodobnie jedynie takie pozycje jak książki Elizabeth Telfer (*Food for Thought*, London-New York 1996) i Carolin Korsmeyer (*Making Sense of Taste*, Ithaca-London 1999) w pełni uwidoczniły potencjał jedzenia jako obiektu filozoficznych dociekań. Jednakże nawet w tych publikacjach filozoficznym namysłem objęte jest jedzenie w roli przedmiotu analizy podobnego wielu innym. W niniejszym tekście wyjaśniam, że podejście takie traktuję jako poważne ograniczenie utrudniające pełne zrozumienie faktów i doświadczeń związanych z jedzeniem. Moim celem jest zastosowanie innego ujęcia, podejścia, w którym jedzenie nie jest przedmiotem analizy, lecz systematycznym zestawem podlegającym wcieleniu.

² Zob. N. Perullo, *Per un'estetica del cibo*, Palermo 2006; *idem*, *L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*, Pisa 2008; *idem*, *Filosofia della gastronomia laica*, Roma 2010; *idem*, *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*, Roma 2013; *Cibo, estetica, arte. Convergenze non sistematiche*, red. N. Perullo, Pisa 2015; *idem*, *Epistenologia. Il vino e la creatività del tattoo*, Milano 2016; oraz *idem*, *Taste as Experience. The Philosophy and Aesthetics of Food*, New York 2016.

które filozofia stawia sobie regularnie od czasów Platona i zazwyczaj, w dziejach myśli zachodniej, odpowiadała na nie przecząco³). Ale dlaczego filozofia tak często uznawała jedzenie i picie za problematyczne? Lub też bardziej precyzyjnie: dlaczego Kultura (pisana wielką literą, czyli ważki, instytucjonalny, „poważny” i „wysoki” dyskurs wiedzy, prawdy, etyki i estetyki) tak często lekceważyła znaczenie jedzenia? Przez całe stulecia różne obszary myśli — nauki, filozofie i kultura — w znacznej mierze kierowały się ustaloną hierarchią zmysłów. Zauważa się również, że u zarania doby nowoczesności, w XVIII wieku zwanym „stuleciem smaku”, gastronomia jako dyscyplina i obszar społeczny zyskała na znaczeniu dzięki wydzwignięciu smaku z pozycji wartości naturalnej do pozycji wartości kulturalnej, co nastąpiło w kontekście wyłonienia się estetyki jako osobnej dyscypliny. Między innymi dlatego przywykliśmy myśleć o gastronomii w kategoriach statusu społecznego właściwego klasie nowoczesnej burżuazji oraz związanego z nabywaniem pewnych zdolności i umiejętności demonstrowanych w społeczeństwie i dyskursie publicznym. Jeśli tak rzeczywiście jest, niewątpliwie smak i usytuowanie społeczne są wzajemnie ściśle splecione⁴.

Zważywszy na te (na pół)prawdziwe historie, chciałbym krótko omówić takie powiązania, opierając się na osobistych doświadczeniach ostatnich piętnastu lat. Chodzi o to, że na początku mojej drogi zaprzętało mnie poszukiwanie całkiem klasycznego uzasadnienia „filozofii jedzenia”, teraz natomiast moje myśli biegają zupełnie innym torem. Obecnie postuluję całkowicie odmienny namysł nad gastronomią, smakiem i ważnością wartości jedzenia, proponując podejście, które zamiast strategii wydzwignania (*elevation*) (czyniącej ze smaku kolejne narzędzie myśli i hierarchizacji) stosuje strategię znizienia (*lowering*), niehierarchicznie podchodzącą do podstawowych potrzeb, pragnień, emocji i myśli ludzkich. Uważam, że jedzenie, w rzeczy samej, stanowi fantastyczne i potężne narzędzie umożliwiające przydanie naszemu życiu znaczeń i wartości. Nie jest ono zaledwie jednym z wielu „przedmiotów” badań. Można traktować je jako formę życia. Gastronomia staje się wtedy twórczym przedsięwzięciem zarówno w wymiarze wytwarzania i przygotowywania żywności (uprawa i gotowanie), jak jedzenia i jej spożywania (smak, znanstwo i preferencje).

Cytując tytuł książki Carolyn Korsmeyer, która wywarła na mnie ogromny wpływ na początku mojej drogi, nazwałabym pierwszy etap moich rozważań o jedzeniu fazą „nadawania sensu smakowi” (2006–2008). W dwóch pierwszych publikacjach (które ukazały się w języku włoskim — *Ku estetyce jedzenia* i *Inny*

³ Zob. N. Perullo, *La cucina è arte?*; *idem*, *Can Cuisine be Art? A Philosophical (and Heterodox) Proposal*, [w:] *The Taste of Art. Food, Cooking, and Counterculture in Contemporary Practices*, red. S. Botticelli, M. d’Ayala Valva, Fayetteville 2017. Zob. też C. Korsmeyer, *Making Sense of Taste*; G. Kuehn, *How Can Food Be Art?*, [w:] *The Aesthetics of Everyday Life*, red. A. Light, J.M. Smith, New York 2005; oraz *idem*, *Tasting the World: Environmental Aesthetics and Food as Art*, „Contemporary Pragmatism” 9, 2012, nr 1, s. 85–98.

⁴ Zob. C. Korsmeyer, *Gender w estetyce: wprowadzenie*, przeł. A. Naher, Kraków 2008.

smak. Eseje z zakresu estetyki gastronomicznej) starałem się określić, co łączy przestrzeń estetyki z przestrzenią gastronomii, i w sensie historycznym, i teoretycznym, przy czym pojęcie smaku odgrywało oczywiście poczesną rolę w tych powiązaniach. Jak już po wielokroć stwierdzano, zdrowy rozsądek podsuwa nam przekonanie, że aby konstruktywnie roztrząsać, co jest dobre, nie możemy odwołać się do tego, c o p r z y j e m n e d l a s m a k u. Dyskusje nad dobrem często uważane są za coś oczywistego, zamykającego się w pozornie ewidentnych kategoriach podmiotu i przedmiotu. Problem smaku jest problemem podmiotu czy też, dokładniej rzecz ujmując, problemem podmiotowości w indywidualnej świadomości i poczuciu tożsamości. Jednakże stanowisko to ma swą historię. Koncepcja, która w smaku widzi jednostkową reakcję o walorach przyjemności i wiedzy, zewnętrzną zmysłowo (wzrokową, słuchową lub, w przypadku jedzenia, zapachową), nie jest w rzeczy samej szczególnie stara. Zrodziła się ona wraz z nastaniem nowoczesności, w której wyłonił się nowy paradygmat świadomości, zakładający istnienie czegoś na kształt p o d m i o t o w o ś c i. Sprzężona jest z nim idea, że n a z e w n ą t r z lokuje się świat złożony z przedmiotów. W tym układzie smak staje się środkiem służącym rozpoznawaniu jakości i wyrażaniu wartości: piękna i brzydoty, dobra i zła. Myśl nowożytna nader starała się znaleźć formułę gwarantującą prawomocność tak zdefiniowanego smaku. Wielu naukowców zauważa, że na przykład Immanuel Kant stara się oddzielić smak w jego metaforycznym sensie, czyli poczucie piękna, od fizycznego smaku — smaku podniebienia. Według Kanta jedynie smak estetyczny jest powszechnie podzielany i komunikowalny, czyli uniwersalny, podczas gdy smak podniebienny takiemu uwspólnieniu nie podlega, gdyż nie zakłada obiektywności. To, że przyswajamy i wcielamy w siebie zewnętrzną materię, prowadzi do skrajnej i n d y w i d u a l i z a c j i doświadczenia zmysłowego, co podważa jego uniwersalną wartość.

W moich dwóch pierwszych pracach starałem się wykazać złożoność smaku, przede wszystkim powołując się na z n a w s t w o (*expertise*) — a szczególnie na fachowy *know-how*, kompetencję. Oczywiście wydaje się, że smak można zgłębiać, separując wspólnie podzielane uznanie dla jakości od indywidualnej przyjemności. Znane powiedzenie głosi, że o gustach się nie dyskutuje, a jednak dyskutuje się o nich w rzeczy samej bardzo często, co niewątpliwie daje do myślenia. Smak odnosi się nie tylko do przyjemności płynącej z jednostkowego doświadczenia jedzenia, lecz także do rozpoznania jakości potrawy. Różnica między uznaniem a jakością zależy od zdolności doznającego: w gastronomii rozróżnienie między osobistą preferencją („smakuje mi”) a orzeczeniem o jakości („dobre”) możliwe staje się dzięki osiągnięciu pewnego z n a w s t w a. Z n a w s t w o odgrywa ważną rolę — osoba niezdolna do odseparowania tych dwóch aspektów nie będzie w stanie zauważyć różnicy między tym, co przyjemne, a tym, co dobre. Kto zaś zdolny jest takie rozgraniczenie poczynić, będzie umiał dyskutować o jakości jedzenia, nawet jeśli mu ono osobiście nie posmakuje. Z n a w s t w o zatem pozwala nam zrobić znaczący krok ku rozumieniu pojęcia „dobre” w sensie społecz-

nym i historycznym. „Dobre” nie oznacza po prostu tego, co mi odpowiada, lecz określa raczej pewną wartość kulturową. Myśl tę wyraził Lévi-Strauss, ukazując współzależność między tym, co „dobre do jedzenia”, a tym, co „dobre do myślenia”, która jest kluczowym czynnikiem organizującym wzorce smaku: dobrym do jedzenia jest to, co dobre do myślenia. Pierwszorzędną i zasadniczą rolę w wyrokowaniu, co jest „dobre” w odniesieniu do smaku, wielki antropolog przyznał etyce. Ten sposób rozpatrywania istotności jedzenia, smaku i gastronomii przez pryzmat filozofii jest oczywiście całkowicie prawomocny i nadal często praktykowany. Ogólnym zamysłem jest pokazanie, jak można omawiać tę tematykę w sposób filozoficzny (czy to w estetyce, etyce, metafizyce czy w ontologii itp.).

Drugi okres w moim życiu naukowym wyznacza przede wszystkim tematyka moich książek zatytułowanych *Smak jako doświadczenie* (opublikowana w języku włoskim w roku 2012 i w języku angielskim w roku 2016 przez Columbia University Press) oraz *Czy gotowanie może być sztuką?* (opublikowana po włosku w roku 2013; niedawno ukazało się w języku angielskim krótkie streszczenie tej pozycji⁵). Na tym etapie zacząłem odchodzić od filozofii jedzenia do filozofowania jedzeniem zarówno pod względem postrzeżeń smaku, jak i gotowania. Moim celem było nakreślenie pewnego rodzaju estetyki życia codziennego, trwałego procesu rozciągającego się między (jak to nazwałem) „nagą przyjemnością”, wyrafinowanym doświadczeniem a obojętnością, jak też między prostym, domowym gotowaniem a wytwornym posiłkiem (*fine dining*). W odniesieniu do zagadnień postrzeżeń smakowych i konsumpcji za podstawę posłużyła mi idea doświadczenia i przekonanie, że doznania smakowe to kwestia praktyki — obserwacji uczestniczącej w terminologii antropologicznej — a nie jedynie teoretyzowania. Wychodząc z tych założeń, uznałem, że kluczowym posunięciem będzie tu powrót do spojrzenia na smak „od dołu”, gdyż przecież wszyscy jemy. Myśl, że „smak to kultura”, stanowi ważne osiągnięcie, ale nawet ono nie wyjaśnia wszystkiego. Co oznacza bycie znawcą — albo człowiekiem obytym — w dziedzinie z natury zanurzonej w codziennym życiu? Ta percepcyjna specyfika naszego stosunku do jedzenia zasada się na niezmiennym doświadczeniu przyjmowania pokarmu. Mając na względzie ten aspekt, a dodatkowo jeszcze specyfikę naszej codziennej relacji z jedzeniem, która zachodzi przez procesy, zwykłe gesty i ucieleśnione wspomnienia, ustalenie, kto jest „znawcą” w pełnym znaczeniu tego słowa staje się skrajnie problematyczne. Dlatego też musimy zrozumieć, że zdolność rozpoznawania i wartościującego odbioru w odniesieniu do smaku kształtują wprawdzie wspólne kody kulturowo-społeczne, ale też jest ona nierozzerwalnie spleciona z przyjmowaniem pokarmu, a zatem należy artykułować i rozpatrywać ją w tym właśnie kontekście. Nawet najbardziej wyrafinowany krytyk gastronomiczny jest więc, koniec końców, jednym z nas i *vice versa*: każdy z nas mógłby zostać znawcą, przynajmniej w zakresie pewnych rodzajów pożywienia. Takie rozgraniczenie różnych poziomów nie dyskwalifikuje smaku,

⁵ Zob. N. Perullo, *Can Cuisine Be Art?*

lecz wręcz przeciwnie: dzięki niemu smak tym bardziej wzbudza ogromne zainteresowanie. Smak to wielomodalny i elastyczny narząd, wykorzystywany na wielorakie sposoby w najrozmaitszych okolicznościach codziennego życia. Kosztowanie płynu, aby sprawdzić jego toksyczność, to coś innego niż smakowanie wysokiej klasy wina: postrzeżenie smakowe ukierunkowuje zawsze konieczność określona przez próbującego w konkretnym otoczeniu i sytuacji, w której właśnie się znajduje. Obiad u przyjaciół uruchamia inne procesy uwagi i sądu w odniesieniu do jedzenia niż te, które aktywują się w słynnej restauracji odznaczonej trzema gwiazdkami Michelin. Smak to zarówno przyjemność, jak i wiedza; w niektórych przypadkach określenie „dobre” nawiązuje tylko do przyjemności, ale w innych okolicznościach jedynie do wiedzy, najczęściej zaś i do jednego, i do drugiego jednocześnie. A zatem „dobre” odnosi się do gramatyki wartości, przy czym kody społeczno-kulturowe są tu równie ważne jak instynkt i osobiste doświadczenie.

W nawiązaniu do drugiej kwestii — bardzo klasycznego pytania „czy gotowanie może być sztuką?” — wykonałem podobny krok. Powszechnie podejście do pytania, czy gotowanie jest sztuką, zasadza się na dążeniu do uchwycenia — przez pryzmat szczególnych i wyjątkowych efektów kulinarnych będących dziełem wielkich kucharzy — warunków, elementów i struktur umożliwiających kreślenie analogii z innymi, już uznanymi formami sztuki, niewymagającymi innych uzasadnień, które nadałyby gotowaniu podobny status. Ja natomiast zaproponowałem odwrócenie tej perspektywy: aby zrozumieć i zaakceptować ideę, że gotowanie m o g ł o b y być sztuką, trzeba myśleć o sztuce j a k o g o t o w a n i u. Innymi słowy, zamiast z uznanej sztuki czynić punkt wyjścia, punktem wyjścia czynimy gotowanie i od niego podążamy ku sztuce. Oczywiście oznacza to sekularyzację sztuki i pojmowanie jej w kategoriach materialnej praktyki nastawionej na proces, performatywnej i przygodnej. W mojej książce *Czy gotowanie może być sztuką?* wywód zbudowałem wokół dziewięciu tez uwypuklających głębokie znaczenie wartości jedzenia przy założeniu, że gotowanie może być sztuką życia codziennego, w której współlistnieją wartość estetyczna i wartość artystyczna⁶.

Obecnie wkroczyłem w trzeci etap mojego rozwoju. Krystalizował się on w moim umyśle dość powoli. Wiodła do niego długa ścieżka wielu lat pasji, badań, dydaktyki i doświadczeń, ale wyraźnych konturów nabrał dopiero w roku 2015. Opowiada o tym moja książka *Epistenologia, wino i kreatywność dotyku*

⁶ Oto lista dziewięciu tez obrazująca moją „strategię zniżania”: 1. Gotowanie może być sztuką, jeśli jest gotowanie, które nie jest sztuką; 2. Gotowanie może być sztuką, jeśli mamy na myśli sztukę w jej podwójnym znaczeniu; 3. Gotowanie może być sztuką, jeśli oznacza fascynację nowością i pielęgnowanie tego, co dobrze znane; 4. Gotowanie może być sztuką, jeśli sztuka uwolni się z domeny postrzegania wzrokowego; 5. Gotowanie może być sztuką, jeśli codzienność i zwyczajność nie są jej przeciwieństwem; 6. Gotowanie może być sztuką, jeśli nie sprowadza smaku do emocji i pojęć; 7. Gotowanie może być sztuką, jeśli przekracza kwestie genderowe; 8. Gotowanie może być sztuką, jeśli autor i podpis to krystalizacje współzależnych relacji; 9. Gotowanie może być sztuką jeśli jest ekologiczne i towarzyskie (zob. *ibidem*).

wydana we Włoszech w roku 2016. Jak już wspomniałem, zacząłem pić wino z uwagą i dbałością jakieś dwadzieścia pięć lat temu, ale od tego czasu przeszedłem przez różne fazy. Sześć lat wcześniej moje podejście do wina diametralnie się zmieniło: odszedłem od „smaku optycznego”, intelektualnego i oddalonego, skłaniając się ku smakowi „haptycznemu”. Postaram się krótko wyjaśnić tę koncepcję, lecz będzie to wymagać kilku uwag. Wino stanowi dla mnie interesujący przypadek, ponieważ jestem miłośnikiem wina, ale uważam, że moje podejście może być korzystne w odniesieniu do każdego doświadczenia zmysłowego.

Ukułem neologizm „episteNologia” — z „n” w środku — aby dać jasno do zrozumienia, że nie chcę uprawiać e p i s t e m o l o g i i w i n a, lecz poświęcić się nieuniknionemu splutowi ontologii i epistemologii. W rzeczy samej, model episteNologii zakłada wiedzę w i n a, a nie wiedzę o w i n i e. Epistenologia to „poznanie od wewnątrz”, które zachodzi w trakcie procesu percepcyjnego. To węzeł scalający fizyczność ciała (od ust do żołądka) z wszystkimi poznawczymi, emocjonalnymi i twórczymi relacjami, które przezeń powstają i rozwijają się. Podczas gdy w tradycyjnej epistemologii, której przykładem jest analiza sensoryczna, wino i jedzenie uznawane są za przedmioty pojmowalne o p t y c z n i e dzięki wzorcom percepcyjnym opartym na zapachach, które jesteśmy w stanie rozpoznać i ocenić, epistenologia przyjmuje h a p t y c z n y wzorzec percepcyjny: świat postrzegany jest nie jako świat przedmiotów, lecz jako świat procesów⁷.

Percepcja haptyczna jest transzmysłowa: obejmuje nie tyle po prostu dotyk jako jeden z wielu zmysłów, ile całe odczuwające ciało. Wszystkie zmysły mogą odczuwać optycznie i haptycznie — w ten sposób możemy odbierać świat, doznawać go i zestrajać się z nim. W grę wchodzi tutaj całkowita relacyjność. Innymi słowy, poza paradygmatem podmiotu i przedmiotu smak należy pojmować jako system ekologiczny. Nawiązując ponownie do historyczności zagadnienia subiektywności smaku, należy przypomnieć, że, jak już stwierdziliśmy, wyłoniło się ono

⁷ Oto fragment z (nieopublikowanego) eseju, który napisałem dla moich studentów: „Przeciwnie, epistenologia zakłada h a p t y c z n y wzorzec percepcyjny oparty na zmyśle dotyku (gr. *apton*). Jesteśmy tak przyzwyczajeni do posługiwania się perspektywą optyczną w kontaktach ze światem zewnętrznym, że zazwyczaj sprowadzamy wino do jego czytelności, to jest mierzalności (widzialnych parametrów dostępnych przyrządom pomiarowym, takim jak bukiet, kolor, kwasowość itp.). Główną konsekwencją tego modelu jest to, że oceniając wino, obserwator/pijący/kipier zazwyczaj pomija swą podmiotowość tak, jakby do oceny wewnętrznych doznań mogły mu wystarczyć jedynie zewnętrzne kryteria. Zamiast uznawać pijącego za »nieprzezroczystego« i zdolnego do aktywnego uczestnictwa w procesie, uważa się go za »lustro«, odbijającą powierzchnię. To ogromny błąd. Zmiana mentalności, którą proponujemy, wymaga wzbogacenia naszego systemu odniesień o myślenie o naszej relacji w kategoriach haptycznych, spójnych ze sposobem wytwarzania wina z pieczołowitością i uwagą typową dla s z z t u k i a k u s z e r s k i e j”. Przegląd wielu publikacji na temat filozofii wina i smaku można znaleźć w *Wineworld: New Essays on Wine, Taste, Philosophy and Aesthetics*, red. N. Perullo, „Rivista di estetica” 51, 2012, nr 3. Oczywiście filozoficzne nawiązania do tego tematu są bardzo obfite, gdyż wino to jeden z najczęściej analizowanych elementów żywności, zwłaszcza w kategoriach estetycznych.

w dobie nowoczesności wraz z antropocentryczną epistemologią, która uznaje człowieka za miarę wszechrzeczy oraz podmiot poznający przedmioty, orzekający o nich i je oceniający. Teraz postaram się przedstawić smak w innym ujęciu, przywołując, po części, odmienną wizję — wizję, którą z pewnością można nazwać ekologiczną. Chodzi o to, że smak jest złożonym układem percepcyjnym w tym sensie, że stanowi wielomodalny narząd ekologiczny, do którego nie przystają kategorie dualizmu przedmiotu i podmiotu (smakującego człowieka z jednej strony i smakowanego przedmiotu z drugiej), lecz który można uchwycić w kategoriach ekologicznej opowieści i korespondencji między różnymi bytami. A jeśli tak, to smak nie jest czymś, czego się uczymy i „nabywamy” (jak zakłada logika „dobrego smaku”), lecz raczej czymś, co nieustannie wytwarzamy. Moim celem jest odejście od myślenia, w którym „dobre” oznacza coś, co mamy opanować i rozpoznać, w kierunku modelu, w którym „dobre” określa coś, co cały czas robimy i tworzymy. Smak zatem jest zadaniem.

W sztukach wizualnych i takowej kulturze bez ogródek mówi się, że idea „piękna” zmienia się w biegu dziejów i różni w rozmaitych kulturach i społecznościach. Jednak w gastronomii nadal wydaje się obowiązywać koncepcja „dobrego” jako standardu, w który musimy się wdrożyć, ćwicząc pewne niezmiennie umiejętności, gramatykę i język. Dobry smak wydaje się bardzo oczywistym pojęciem, choć nie jest to bynajmniej prawda. „Dobremu smakowi” poczesną pozycję w jedzeniu i gastronomii nadal powszechnie przyznają nawet radykalni i postmodernistyczni filozofowie. To wielce osobliwe. Okazuje się więc, że moje obecne poglądy znacznie różnią się od tych, którym hołdowałem, stawiając pierwsze kroki w filozoficznym namyśle nad jedzeniem i piciem. Wspomniałem już, że w głównym nurcie filozoficznej refleksji nie doceniano wartości jedzenia w jego wymiarze przyjemności i smaku. W pewnym sensie tak rzeczywiście było. Wielu naukowców, myślicieli i badaczy uznawało smak za „pośledni zmysł”. Taki wniosek nieodparcie nasuwa się, jeśli patrzymy na dawne paradygmaty o c z a m i. Ja zapytałabym jednak: czy aby wszyscy ci ludzie byli naprawdę aż tak nieświadomi i powierzchowni, że nie dostrzegali istotności smaku dla życia — dla przeżycia, dla rozkoszy i dla kultury? Przyjęcie takiego spojrzenia samo w sobie byłoby powierzchowne. Dlatego też uważam, że właściwa odpowiedź brzmi, iż smak przez długi czas nie domagał się omówienia, „uprzedmiotowienia” w roli specyficznego środka poznania i kultury. Obecnie „badamy” i analizujemy smak nie dlatego, że jesteśmy mądrzejsi czy myślimy głębiej od naszych przodków; po prostu, z wielu różnych powodów nasze społeczeństwo i kultura potrzebują skupić się na tym właśnie zagadnieniu. Czy przypadkiem nie gubimy czegoś pośród mnożących się teraz dociekań i opracowań? To kolejne pytanie, nad którym obecnie rozmyślam. Jedzenie stało się „czymś” i to wyraźnie — jest czymś w systemie rynkowym, czymś w systemie popularnym, czymś w systemie spektakularyzacji. To oczywiście sprawia, że jedzeniu poświęca się coraz więcej uwagi,

tracąc przy tym, obawiam się niestety, kontakt z materiałami — we wszystkich znaczeniach tego pojęcia — z których jest zrobione. Pozwolę sobie na prowokacyjne stwierdzenie: jedzeniu nie należy się p r z y g l ą d a ć jako przedmiotowi zainteresowania, powinno się go d o z n a w a ć jako elementu osnowy naszego doświadczenia splecionego z innymi jej elementami.

Dlatego właśnie zaprzęta mnie teraz f i l o z o f o w a n i e s m a k i e m, czyli estetyka, w której smak jest zadaniem, oraz etyka spojona ze smakiem. Smak to coś, co nieustannie robimy i tworzymy, krocząc po ścieżkach usianych negocjacjami i niezaplanowanymi z góry zwrotami. Zamiast jedynie przyglądać się ustanowionym raz na zawsze praktykom i śledzić posunięcia tak zwanych znawców, skupimy się na kwestionowaniu zarówno samej koncepcji „znawstwa”, jak i pojęcia dobrego smaku. Być może smak jest także kulturą, ale kultura nie jest stałym i nabytym zbiorem reguł gramatycznych: pielęgnowanie smaku jest częścią wychowania — smak jak kultura stanowi część większego, nieustannie postępującego dynamicznego procesu. I nie chodzi tu o zanegowanie roli edukacji i znawstwa, lecz raczej o usytuowanie ich w ich rzeczywistym, żywym środowisku. Smak nie jest czymś, czego się uczymy; jest czymś, co robimy — jest zadaniem twórczym. I to nie prywatnym, ale etycznym i społecznym/politycznym. W efekcie języki smaku mogą różnić się od siebie: jest ich wiele i każdy z nich prawomocny jest we właściwym doświadczeniu. Nowe podejście do gastronomii domaga się poliglosji i równouprawnienia języków.

Smak to zadanie, odpowiedzialność codziennego życia. Wymaga trenowania uwagi, sztuki dbałości i konsekwentnej percepcji. Nazwałem tę świadomość s m a k o w ą m ą d r o ś c i ą (*gustative wisdom*). Mądrość smaku oznacza elastyczne i giętkie nastawienie zrodzone z wypracowania zmysłowej umiejętności rozpoznawania domieszek oraz złożonej dynamiki stanowiących element doświadczenia kosztowania. Jest to zdolność doznawania, która rozróżnia między zmiennymi doświadczenia i wytwarza poczucie świadomości i zadowolenia. Mądrość jest owocem długiej i skomplikowanej podróży ku coraz bardziej wyczulonej wrażliwości, która sama w sobie nie jest statyczna. Jest to ideał, który należy pojmować raczej jako wskazówkę, jak zgłębiać doświadczenie, niż jako idealne jej urzeczywistnienie. Mądrość jest świadomością, że na doświadczenie smakowania jedzenia, a zatem i na to, co „dobre”, składa się wielość zmiennych — świadomością, której towarzyszy zdolność ogarnięcia tych zmiennych oraz manewrowania wśród nich z otwartością i elastycznością. Wychodząc z krytyki znawstwa, mogę sprecyzować, co rozumiem pod pojęciem mądrości smaku oraz smaku mądrości. Mądrość różni się od inteligencji tym, że odnosi się nie do domeny teorii, lecz do umiejętności poruszania się po ścieżkach świata. Mądrość oznacza *fronesis*: praktyczną inteligencję obejmującą nawet najbardziej podniosłe zagadnienia. Fachowość jest zaledwie kwestią intelektu: nawet jeśli posługuje się zmysłami smaku i zapachu, czyni to z intelektualnym nastawieniem. Mądrość wie dzie z do-

meny intelektu ku holistycznemu ujęciu życia, które obejmuje i intelekt, i uczucia, i pragnienia, i potrzeby. *Tworzenie życia (ze) smakiem* — oto zadanie, które stoi przed uważnym postrzeganiem smakowym ujętym w głębszą filozoficzną koncepcję wartości jedzeniowej (*food value*).

Przełożyła Patrycja Poniatowska

The wisdom of taste and the taste of wisdom: From philosophy *of* food to philosophy *with* food

Abstract

In this essay I propose a new theory of gustatory taste, retracing my research as a philosopher of food and aesthete of gastronomy. After having solidified the connection between food and philosophy in my early works, I moved towards an aesthetic of gustation based on the notion of experience in a deweyan sense and on the multisensorial and ecological approach to perception as proposed by J.J. Gibson. In my latest works, I am concerned with the developing of the idea of haptic perception, in contrast with an optical approach to tastes and tasting. With “haptics” I mean a perceptual engagement deeply involved in the processes of experiencing food. I suggest we should turn from the idea of “good taste” as the result of trained and acquired skills to taste as a task, to mean the practical and continuous attuning with the environment we actively contribute to shape. As most of my research is based on wine case, I coined the word “epistoenology” to describe such approach to taste and tasting.

Keywords: taste, gustatory aesthetics, task, epistoenology

Bibliografia

- Cibo, estetica, arte. Convergenze non sistematiche*, red. N. Perullo, Pisa 2015.
- Cooking, Eating, Thinking. Transformative Philosophies of Food*, red. D.W. Curtin, L.M. Heldke, Bloomington-Indianapolis 1992.
- Kass L., *The Hungry Soul. Eating and the Perfecting of our Nature*, New York 1999.
- Korsmeyer C., *Gender w estetyce: wprowadzenie*, przeł. A. Naher, Universitas, Kraków 2008.
- Korsmeyer C., *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Ithaca-London 1999.
- Kuehn G., *How Can Food Be Art?*, [w:] *The Aesthetics of Everyday Life*, red. A. Light, J.M. Smith, New York 2005.
- Kuehn G., *Tasting the World: Environmental Aesthetics and Food as Art*, „Contemporary Pragmatism” 9, 2012, nr 1, s. 85–98.
- Perullo N., *L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*, Pisa 2008.
- Perullo N., *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*, Roma 2013.
- Perullo N., *Can Cuisine be Art? A Philosophical (and Heterodox) Proposal*, [w:] *The Taste of Art. Food, Cooking, and Counterculture in Contemporary Practices*, red. S. Botticelli, M. d'Ayala Valva, Fayetteville 2017.

Perullo N., *Epistenologia. Il vino e la creatività del tattoo*, Milano 2016.

Perullo N., *Filosofia della gastronomia laica*, Roma 2010.

Perullo N., *Per un'estetica del cibo*, Palermo 2006

Perullo N., *Taste as Experience. The Philosophy and Aesthetics of Food*, New York 2016.

Telfer E., *Food for Thought*, London-New York 1996.

Wineworld: New Essays on Wine, Taste, Philosophy and Aesthetics, red. N. Perullo, „Rivista di estetica” 51, 2012, nr 3.