

38 STYL ŻYCIA



Groszek z ikonami piękna to odpowiedź Martíego Guixé na genetyczne modyfikowanie żywności. Wpatrując się w portrety, dostrzegamy i urodę kobiety, i naturalne piękno warzywa



Guixé traktuje jedzenie abstrakcyjnie. Jego ciastka o kształtach części sprzętu elektronicznego i AGD to, jak mówi, „odniesienie do nowej natury”



To, co jesz, zdradza, kim jesteś, tak samo jak ubrania, które nosisz. **Suknia ślubna ze sprasowanego rabarbaru** holenderskich projektantów De Culinaire Werkplaats

tekst **Lidia Pańków**

DO ZJEDZENIA

Czy zupa w postaci stałej, która może być naczyniem, czekoladowa płyta grająca, krakersy – karty do gry, wywołują kulturową rewolucję? Są tacy, którzy twierdzą, że tak

Składniki: jadalne mrówki (smakiem przypominają chilli), miętowy aromat. Bez domieszki cukru. Mrówczany lizak (3,85 funta za sztukę) to jeden ze smakołyków oferowanych przez angielską firmę Edible (Jadalne). „Mniej odstręczający niż pozostałe” – przekonują. Na liście są też czipsy z robaków (hodowanych na farmie), skorpion w belgijskiej czekoladzie, świeższe w curry, miód wzbogacony enzymami ze śliny szerszeni gigantów. Edible powstała w 2000 r., żeby człowiekowi Zachodu udostępnić smaki, „o których nie ma pojęcia”. Ale opakowania dań, które kojarzą się z odległymi kulturami albo rarytasami pogańskich władców, działają jak uśmierzacze lęków i uprzedzeń higienicznego człowieka XXI wieku. Nawet gigantyczne mrówki (hormigas culonas) – wspomagająca potencję przekąska Indian Guana – serwowane z estetycznych pakiecików z elegancką grafiką zmieniają się w kolejny imprezowy snack. „Zamiast oliwek czy orzeszków” – brzmi zachęta na stronie Edible. Globalistyczne ponowoczesne wariactwo?

Małpy nauczone zbierania chińskiej herbaty monkey picked tea to wcale nie zachodni wybrzyk narzucony orientalnej społeczności, ale powrót do starych zwyczajów. Na niedostępne górskie stoki, które porasta dzika herbata, małpy dostają się bez trudu, a za tę umiejętność ludność je ceni. Enzym ze śliny szerszenia importowany z wyspy Kiusiu jest dodatkiem do miodu giant hornet honey. Jako suplement diety przyjmują go japońscy olimpijczycy, bo ma działanie stymulujące.

W Edible znalazł się w linii afrodyzjaków. Danie najbardziej kontrowersyjne – upieczona włochata tarantula. Pierwotnie trafiła na talerze z powodu głodu w czasie reżimu Czerwonych Khmerów. Teraz 25 proc. dochodu z jej sprzedaży Edible przeznacza na ochronę zagrożonych gatunków zwierząt w Kambodży.

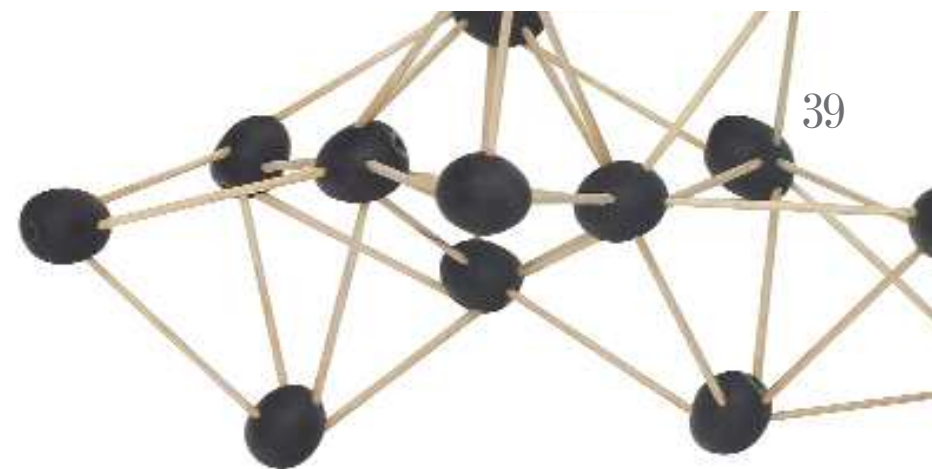
Diane Bisson, kanadyjska antropolożka designu, wykładowczyni na Uniwersytecie w Montrealu, przewiduje, że wraz z pojawieniem się nieznanymi form żywności i opakowań zrodzą się nowe gesty i rytuały. Ludzie będą inaczej trzymać talerz, nakładać jedzenie i pozbywać się resztek. Sama uważa, że w kwestii zastawy pora na rewolucję obyczajową.

Na pomysł kolorowych tacek do schrupania po skończonym posiłku pani profesor wpadła, gdy zobaczyła stos plastikowych naczyń wyrzuconych przez szkołę, do której chodzi jej syn. Tacki wyglądają, jakby wykonano je z tektury, ale zawierają wyłącznie naturalne składniki. Bisson unikała konserwantów, sztucznych barwników i cukru. Przypominające krepinę tworzywo w kilku wersjach kolorystycznych powstało z fasoli, kasztanów wodnych, nasion maku oraz strąków z drzewa świętojańskiego zmieszanych z owocową papką z mango, wiśni i maliny. Bisson nie tai, że jadalny talerz nie pojawił się wraz z najnowszymi technologiami, bo wydrążony bochenek chleba albo zwinięty liść też są naczyniami.

Obecnie pracuje nad zupą w postaci stałej – z agaru, żelu pozyskiwanego z japońskich wodorostów. Pół-

Powyżej: „Atomową oliwkową przekąską” Guixé prezentował pierwszy raz w 2000 r. w galerii w Barcelonie

Lizaki firmy Edible jak obiekty z rezeruaru surrealistów, jednocześnie kuszą i odpychają



40 STYL ŻYCIA



przezroczysta masa przybiera rozmiary małej miski i smakuje jak pomidory z pieprzem. Nie roztopi się, nawet jeśli wlejemy w nią gorące danie! Bisson chciałaby stworzyć plastyczną masę, z której każdy mógłby ulepić własną zastawę. Do zjedzenia.

Ani futurystyczne wizje, ani kulinarny kolo-nializm nie interesują Francuzki Julie Rothhahn. Ciasteczka, żelki, bułeczki, krakersy i lody jej autorstwa wyglądają jak kolekcjonerskie popowe figurynki lub mini-instalacje z muzeum sztuki współczesnej. Rothhahn patrzy na jedzenie jak na „tworzywo, które można kształtować, eksponować, nasycić sensem”. Absolwentka Akademii Sztuki i Projektowania w Reims po studiach szkolila się w pracowni Marca Brétilloata, pioniera designu kulinarnego we Francji. Dziś współpracuje z wielkimi koncernami spożywczymi jak HaagenDazs, małymi niezależnymi piekarniami i portalem gastronomicznym Le Fooding.com. Na objazdowym festiwalu Excentrique w Francji wspólnie z artystką Lily Monsaingeon zrobiła performance. Pojemniki z winem i herbatniki umieściła na imitacjach winnych krzewów. Goście mieli się poczuć, jakby uczestniczyli w winobranii.

Po francusku design culinaire, po angielsku food design. A po polsku? Nazwa jeszcze nie istnieje. Czyim właściwie jest ta interdyscyplinarna dziedzina na granicy chemii, biologii, fizyki, sztuki, estetyki i gastronomii? I skoro to zjawisko niszowe - czy mówienie o przelomie w podejściu do jedzenia nie jest na wyrost? Wyznawca i propagator idei Marc Brétillot na swojej stronie inter-



Kolory ciasta Martíego Guixé informują o zawartości procentowej składników

Japoński artysta Koshi Kawachi zasiewa stare mangi. Kielkujące rośliny przesadza potem do ziemi

netowej zamieścił wywiad, który jest rodzajem manifestu: „Kuchnia to ostatnia dziedzina, do której można wreszcie zastosować design. Kiedy producent mebli zamawia u projektanta pomysł nowego krzesła, nikogo to nie dziwi. W cateringu nie ma takiego przyzwolenia, nawet jeśli wicelcy szefowie kuchni zaczynają się sprawą interesować”. Zdaniem Brétilloata udany design culinaire demaskuje konsumenckie poczucie bezpieczeństwa, zmusza do zrewidowania przyzwyczajzeń i norm. Bo całkowita niewiedza tego, co dzieje się z kawałkiem mięsa, zanim trafi na talerz, to obłuda współczesnego smakosza. Na belgijskiej stronie <http://foodfordesign.blogspot.com/> można śledzić seminaria, konferencje i newsy związane z projektowaniem jedzenia, awangardowym sprzętem gastronomicznym i gadżetami „wokół stołu”. Jeden z najnowszych postów to prezentacja dietetycznych okularów japońskiej firmy Yumetai. Barwią świat na niebiesko i sprawiają, że najsmakowitsza potrawa przedstawia się odrażająco.

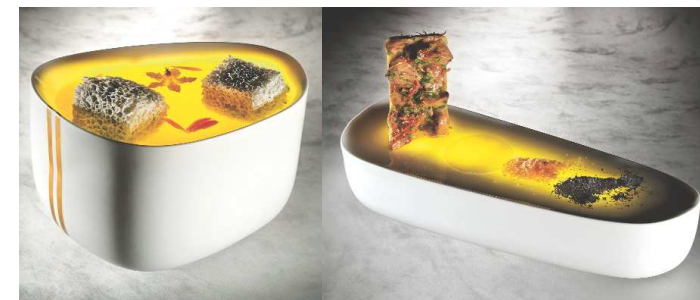
Marta Gessler, która w latach 90. eksperymentowała ze sposobem podawania dań - na wernisazu Magdaleny Abakanowicz stół przykryła obrusem z chleba, dla kosmetycznego koncernu zapakowała marchewki w plastikowe torebki, żeby wyglądały laboratoryjnie, a na czarnym przyjęciu nie tylko podała czarne potrawy, ale zamaskowała na czarno twarze kelnerów - nie ma potrzeby przyklejania do swoich działań chwytliwych terminów. - Spalona patelnia mojej babci też może uchodzić za obiekt food design. Dla mnie to rodzaj haute couture kuchni. Ale potrzeba łamania schematów nie jest niczym nowym - mówi.

www.wysokieobcasy.pl • 14 SIERPNIA 2010 • Wysokie Obcasy

„Atomowa beza” Julie Rothhahn. Dla Francuzki jedzenie to tworzywo, które można modelować i eksponować

Firma Philips wypuściła linię naczyń, które świecą, gdy nałożą się na nie jedzenie

Czekoladowe kopuły francuskiego kolektywu 5.5 Designers to podróż do czekoladowego serca - ziarna kakao. Największa kopuła zawiera 60 proc. kakao, najmniejsza - 99 proc.



Hasło robi jednak karierę; adepci tej dyscypliny pokazują się na targach projektowania, festiwalach sztuki i alternatywnych miejskich imprezach. Portal Designboom oferuje letnie kursy projektowania jedzenia.

Analogowa płyta z czekolady stworzona wspólnie z reżyserem dźwięku Raphaëlem Latiniem przywraca doznania związane z przygotowaniem stawy tylko pośrednio. Uruchomiona na adapterze odtworzy dźwięki pieczenia. Katalończyk Martí Guixé, który we własnym blogu anonsuje się jako ojciec dyscypliny food design, wspiera niegastronomiczne podejście do żywności. Propaguje myślenie o „jadalnym produkcie” bez odniesienia do gotowania i tradycji. Przykład? Zielony groszek z rysunkami kobiecych ikon piękna XX wieku wykonanymi atramentem z kałamarnicy. Wszystkie składniki są całkowicie przyswajalne. I smaczne. Guixé kontestuje mainstreamowe firmy projektowe, ale wie, że bez nich skazany byłby na anonimowość. Współpracował z Vitra, Camperem i japońską agencją Dentsu. W 2010 r. stworzył dla firmy Alessi cukiernicę w kształcie kostki cukru i miskę na owoce z trzema balonami, na których można napisać wiadomość. Precyzyjną informację o liczbie spożytych kalorii zawiera tabliczka czekolady wymyślona przez francuski kolektyw 5.5 Designers. Każdy kawałek ma inny rozmiar i inny ładunek tłuszczu i energii. A nazwa „najuczciwsza tabliczka czekolady” wprowadza do konsumpcji wątek etyczny.

Holenderscy projektanci Eric Meursing i Marjolein Wintjes otworzyli w Amsterdamie concept store

Wysokie Obcasy • 14 SIERPNIA 2010 • www.wysokieobcasy.pl



Słodka wersja luksusowej torebki Birkin od Hermès - wypiek kuwejckiej cukierni Crumbs

De Culinaire Werkplaats, w którym można kupić jadalną suknię ślubną uszytą ze sprasowanego rabarbaru, a bransoletka to przetworzona truskawkowa pulpa. W ten sposób naśmiewają się z mechanizmów branży mody, która nieustannie podsyca żądę konsumowania. Apetyt zgodnie z zasadą rynku można przecież zaspokoić tylko doraźnie. Najwyżej na jeden sezon.

Kolekcje „prosto z wybiegów” wypieka restauracja ekskluzywnego londyńskiego hotelu The Berkeley. Za 35 funtów można wykupić poczęstunek typu tea time, w skład którego wchodzi barwna ciasteczka - ciuchy i akcesoria od projektantów. Czekoladowy krem gra rolę koronki od Prady, czerwony lukier to hold dla domu mody Valentino. Kuwejcka ciastkarnia Crumbs serwuje muffiny, na których szczycie jak na sklepowej ladzie spoczywają: telefon komórkowy, torebka Chanel i markowe okulary. Ale fantastyczne wypieki w kształcie zwierząt, budynków, popowych ikon, kultowych gadżetów, postaci z kreskówek to nie tylko domena przybytków luksusu. Każdy, kto umie wyrobić ciasto, ma szansę zostać artystą własnej kuchni. Producenci fantastycznych form do kruchych ciasteczek i pierniczek przekonują, że wycinanie zajęczka, włczykija i koparki to najlepszy sposób na spędzenie czasu z dzieckiem. A z urodzinową babą - wielopiętrowym domkiem w pastelowych kolorach i z lukrowanym dachem - nie może się równać żaden inny prezent. Obscenne torty dla dorosłych to już ironiczna interpretacja pędu do potęgowania słodczy. Świeczki tlą się wokół penisa w czasie erekcji, w obfitym biuście blondynki albo pod trumną, z której wychyla się Drakula. ■