

# SZTUKA KULINARNA JAKO NOWY PRZEMYSŁ KREATYWNY<sup>1</sup>

MAŁGORZATA OSZUP-RAWICZ

Wydział Nauk Humanistycznych UKSW  
Faculty of Humanities, Cardinal Stefan Wyszyński University  
in Warsaw  
goscia@bravissimo.pl

## 1. DEFINICJA I KLASYFIKACJA PRZEMYSŁÓW KREATYWNYCH. ZWIĄZKI ZE SZTUKĄ KULINARNĄ

Obserwując współczesne działania, które podejmują utalentowani szefowie kuchni, niejednokrotnie przeżywamy zdumienie. Wojciech Modest Amaro przyrządza pianę z ogórków kiszonych, robi galaretkę z agaru i wody z ogórków. Swojego „śledzia XXI wieku” podaje w postaci pomalowanego jadalnym złotem kawałka marynowanej ryby z sałatką z cebuli, zielonego jabłka, szczypiorku i tartego chrzanu z odrobiną oliwy z pestek śliwek. Kucharzowi zależy na wykorzystywaniu awangardowych technik – przy ich pomocy chce pokazać wspaniałą kuchnię polską w jak najbardziej nowoczesny sposób.

Inny znany szef kuchni, Adam Chrzastowski, zalewa czwórniakiem obsmażaną wątróbkę cielejącą z suszoną gruszką. Stając w szranki z kolegami po fachu, Agata Wojda przyrządza bulion grzybowy na gęsinie z wędzoną polską śliwką i gruszką, a do tego *ravioli* z kaszy gryczanej i gęsiny. Staropolskie tradycje traktuje awangardowo również Karol Okrasa, podając pierożki z pieczoną kaczką i upaloną kaszą gryczaną zatopione w pysznej żurkowo-maślanej emulsji aromatyzowanej majerankiem<sup>2</sup>.

Wspomniany już Adam Chrzastowski, filozof, który został kucharzem, rozważa słowa restauratora Joana Roca. Ten ostatni powiedział, że

<sup>1</sup> Artykuł stanowi skróconą i przeredagowaną wersję pracy licencjackiej napisanej pod kierunkiem dr Anny Wróblewskiej i obronionej na Wydziale Nauk Humanistycznych UKSW w 2016 roku.

<sup>2</sup> M. Kucia, *Kuchnia PL*, Warszawa 2011, s. 2-26.

„gastronomia nie jest sztuką, gdyż w odróżnieniu od niej ma ulotne, nieugruntowane podstawy [...], istnieje bardziej jako przemysł i biznes aniżeli sztuka”. Chrzastowski nie zgadza się z tym stwierdzeniem. Jego zdaniem „sztuka opiera się głównie o kreację”. Autor przekonuje, że „istnieje wiele uznanych dziedzin sztuki, które nie tworzą nic stałego”, i wymienia choćby performans czy rzeźby lodowe. Uważa, że są one sztuką, bo wzbudzają w odbiorcy emocje, i wyraża przekonanie, że podobnie jest z gotowaniem.

Joan Roca porównał kucharzy do złotników, którzy jego zdaniem są rzemieślnikami, a nie artystami. Pracują co prawda na świetnym materiale, tworzą piękne dla oka i wzbudzające emocje przedmioty, ale są rzemieślnikami. Nie zgadzam się. [...] Jeżeli złotnik odbija swój pierścienek od określonej sztancy, którą ma w swoim zakładzie, wtedy jest rzemieślnikiem. Ale jeśli tworzy koncepcję projektu, który finalizuje w postaci unikatowego wyrobu złotniczego, to dla mnie jest ono dziełem sztuki<sup>3</sup>

Autor kulinarnego bloga, a zarazem uznany w branży szef kuchni, przyrównuje gotowanie zarówno do aktu kreacji artystycznej, jak i twórczej interpretacji cudzego dzieła.

Pianista wykonujący koncert Chopinowski jest uznawany za artystę. Nawet jeśli odtwarza go z nut, interpretacja dzieła jest odmienna u każdego artysty. Podobnie jest w kuchni – jeśli nawet gotuję, bazując na klasycznej recepturze Escoffiera, do której jednak dorzucę swoją myśl, to uważam, że to jest moja interpretacja określonego dzieła. I nawet na tym etapie pojawia się aspekt twórczy. [...] Najważniejsza w sztuce jest kreacja, jeśli do niej dochodzi, to nie widzę powodów, dla których gotowanie związane z tworzeniem czegoś nowego, oddziałującego na emocje, nie ma być uważane za sztukę<sup>4</sup>.

Podobnie myśli Agnieszka Kręglicka, ceniona restauratorka i autorka felietonów kulinarnych. Uważa ona, że kucharz zasługuje na miano artysty, „kiedy poprzez smak, działania kulinarne, udaje mu się przekazać więcej treści niż tylko sensualną przyjemność. I są to treści znaczące”. Kręglicka zachwyca się między innymi konsekwencją i spójnością prezentowaną przez

<sup>3</sup> A. Chrzastowski, *Gotowanie vs sztuka*, Blog Adama Chrzastowskiego, <http://adamchrzastowski.natemat.pl/88505,gotowanie-vs-sztuka> [dostęp: 8.02.16].

<sup>4</sup> Ibidem.

najbardziej aktualnie podziwianego nie tylko przez fanów sztuki kulinarnej, ale też kulinarnych mistrzów, szefa Restauracji Noma z Kopenhagi, René Redzepiego: „Jego dzieło mówi: moim miejscem jest Skandynawia, jest surowa i piękna, pokażę wam ją moimi oczami, zakochacie się. I tak się dzieje, odkrywamy nowe smaki, czyste i bogate. Bez nadmiarowych dekoracji, bez podpierania się błyskotkami. Ideę Skandynawii oddają wnętrza, współpraca w zespole kucharzy i kelnerów i oczywiście dania”<sup>5</sup> – przekonuje znawczyni tematu.

Choć literatura przedmiotu zdaje się całkowicie pomijać klasyfikację kulinariów jako przemysłu kreatywnego, to jednak w niniejszym tekście zastanawiam się, czy pewne aspekty kultury kulinarnej nie pozwalają zaklasyfikować jej jako tego rodzaju przemysłu. Mimo iż terminy „przemysły kultury” i „przemysły kreatywne” stanowią związki słów kojarzonych z dziedzinami do niedawna raczej ze sobą niewiązanymi – przemysłem i kulturą oraz przemysłem i twórczością – obecnie związki takie są uznawane, zatem niewykluczone, że mogą dotyczyć też kulinariów.

W statystyce i naukach ekonomicznych pojęcie przemysłu utożsamiane jest dziś z przetwarzaniem zasobów natury i produkowaniem dóbr o zbliżonych cechach konsumpcyjnych. Z kolei działania kulturowe, według definicji utworzonej w 2006 roku przez Victora Ginsburgha i Davida Throsby’ego, „mogą być wyznaczone przez trzy kryteria: powinny być oparte na pewnej formie kreatywności, powinny odwoływać się do symboliki, a ich produkt powinien wiązać się z pewną, choć dowolną formą własności”<sup>6</sup>. Wspomniani badacze podają cechy dóbr kulturalnych, pisząc o dobrach doświadczalnych, których preferencja wzrasta w miarę konsumpcji, i takich, które posiadają pewne cechy dóbr publicznych. Dobra kulturalne powinny być związane z pozytywnymi efektami zewnętrznymi i powstawać w wyniku procesów produkcyjnych wymagających kreatywności, wreszcie winny służyć jako nośnik wartości symbolicznych dla tych, którzy je konsumują. Z założenia stanowią własność intelektualną osób, które je wytworzyły, a także

<sup>5</sup> K. Lewandowska, *Agnieszka Kręglicka: Codzienne gotowanie rzadko bywa sztuką*, „Polska Times”, [www.polskatimes.pl/artukul/795613,agnieszka-kręglicka-codzienne-gotowanie-rzadko-bywa-sztuka,id,t.html](http://www.polskatimes.pl/artukul/795613,agnieszka-kręglicka-codzienne-gotowanie-rzadko-bywa-sztuka,id,t.html) [dostęp: 4.09.15].

<sup>6</sup> Cyt. za: P. Lewandowski, J. Mućk, Ł. Skrok, *Znaczenie gospodarcze sektora kultury*, Warszawa 2010, s. 8.

ucieleśniają wartości lub sprzyjają wartościom, które nie znajdują pełnego odzwierciedlenia<sup>7</sup>.

Zastanawiając się nad relacjami ekonomii i kultury, Throsby stawia tezę o zasadniczej różnicy między powodami, dla których podejmowane są działania ekonomiczne, i tymi, które stoją u podstaw aktywności kulturowych. Według tej tezy, z zachowaniami ekonomicznymi wiąże się chęć maksymalizacji indywidualnych korzyści przez konsumenta oraz chęć maksymalizacji – również indywidualnego – zysku u producenta. Działalność kulturowa, zdaniem Throsby'ego, ma natomiast charakter kolektywny, dąży do „doświadczenia grupowego albo zbiorowej produkcji i konsumpcji, które mają wartość wyższą niż prosta suma działań indywidualnych”<sup>8</sup>. Badacz przekonuje, że przy wycenianiu dóbr kultury wypada odróżnić ich wartość ekonomiczną i wartość kulturową – tę, na którą składają się wartości: estetyczna, duchowa, społeczna, historyczna, symboliczna, a także wartość płynąca z autentyczności. Throsby zauważa, że nawet bezwartościowe, z ekonomicznego punktu widzenia, dobro kultury może dzięki swojej wysokiej wartości kulturowej osiągać niezwykle wysoką cenę<sup>9</sup>.

Do zredefiniowania pojęcia przemysłów kreatywnych doszło w latach 90. ubiegłego stulecia. W 1997 roku w Wielkiej Brytanii powołano Zespół ds. Przemysłów Kreatywnych (Creative Industries Taskforce), mający podejmować „działania, które biorą się z indywidualnej kreatywności i talentu, i które mają zarazem potencjał kreowania bogactwa oraz zatrudniania poprzez wytwarzanie i wykorzystywanie praw własności intelektualnej”<sup>10</sup>.

Agata Etmantowicz, autorka związana z Ministerstwem Kultury i Dziedzictwa Narodowego, wyraża przekonanie, że brytyjska, nadal powszechnie stosowana definicja jest niedostatecznie spójna i precyzyjna. Podobnie jak inni jej krytycy, autorka podważa zasadność podziału przemysłów kreatywnych na trzynaście sektorów, z uwzględnieniem sektorów

---

<sup>7</sup> Ibidem, s. 8-9.

<sup>8</sup> Cyt. za: D. Ilczuk, *Ekonomika kultury jako dziedzina badawcza*, Warszawa 2015, s. 157.

<sup>9</sup> Ibidem s. 157-158.

<sup>10</sup> *Przemysły kreatywne*, Kreatywna Łódź, <http://www.kreatywna.lodz.pl> [dostęp: 29.07.16].

reklamy i oprogramowania, lecz z pominięciem innych istotnych sektorów (jako przykład podaje ona turystykę kulturalną)<sup>11</sup>.

Zgodnie z definicją ujętą w raporcie przygotowanym w 2009 roku dla potrzeb polskiego Ministerstwa Gospodarki, przemysły kreatywne to „kreatywne przedsiębiorstwa, które są w szczególności zorientowane na rynek, a zajmują się kreacją, produkcją, dystrybucją i rozprzestrzenianiem kreatywnych dóbr i usług poprzez media”<sup>12</sup>.

Interesującą, szczegółową charakterystykę przemysłów kreatywnych podaje ekonomista Richard Caves. Do ich cech autor ten zalicza: niemożność przewidzenia i zrozumienia reakcji odbiorcy, nacisk na oryginalność, harmonię i wysoką jakość dóbr i usług. Caves pisze również o zasadzie „wielobarwnej ekipy”, mającej zastosowanie przy skomplikowanych kreatywnych projektach (np. filmach), które wymagają szerokiego spektrum czynników produkcji. Produkty przemysłów kultury ma cechować nieskończona różnorodność, nowatorstwo i fachowość artystów, określony czas powstawania oraz trwałość, dzięki której chronione są prawami autorskimi i umożliwiają zarobek swoim twórcom<sup>13</sup>. Jak zauważa A. Etmantowicz: „coraz częściej słychać, że sektor kreatywny jest motorem rozwoju Europy, że jest jednym z największych pracodawców w Europie i że jego obroty przewyższają obroty sektora motoryzacyjnego”<sup>14</sup>. Caves, oprócz aspektów społecznych i kulturalnych, przypisuje przemysłom kreatywnym znaczną siłę ekonomiczną.

Wobec wielości ujęć i definicji zarówno przemysłów kultury, jak i przemysłów kreatywnych, a także wobec istnienia wielu rozmaitych form działania zaliczanych bądź to do pierwszej, bądź też do drugiej grupy przemysłów, zastanawia brak kulinariów na którejkolwiek z list.

<sup>11</sup> A. Etmantowicz, *Co to takiego przemysły kreatywne i przemysły kultury*, „Kreatywni samozatrudnieni”, <http://www.kreatywnisamozatrudnieni.pl> [dostęp: 2.02.16].

<sup>12</sup> *Przemysły kreatywne, sektory kreatywne*, Słownik Innowacji – Leksykon haseł, <http://www.pi.gov.pl/parp> [dostęp: 29.07.16].

<sup>13</sup> *Analiza potrzeb i rozwoju przemysłów kreatywnych*, Raport Ecorys na zlecenie Ministerstwa Gospodarki, Warszawa 2009, [http://nck.pl/media/attachments/302357/analiza\\_potrzeb\\_i\\_rozwoju\\_przemysw\\_kreatywnych.pdf](http://nck.pl/media/attachments/302357/analiza_potrzeb_i_rozwoju_przemysw_kreatywnych.pdf) [dostęp: 2.02.16].

<sup>14</sup> A. Etmantowicz, op. cit.

Najbardziej elastyczna w odniesieniu do postawionej w niniejszym szkicu hipotezy, zgodnie z którą kulinaria można uważać za rodzaj dóbr kreatywnych, a zatem niewykluczone, że również za rodzaj przemysłu kultury, jest definicja z raportu *Culture Satellite Account* przygotowanego przez fińskie Ministerstwo Edukacji w 2009 roku. Według tej definicji, przemysły kultury powinny „obejmować zarówno tradycyjne, jak i nowe obszary sztuki i kultury, od aktu twórczego w ramach różnych form sztuki, po dystrybucję”<sup>15</sup>.

Wydaje się, że taka charakterystyka sprzyja uznaniu kreatywności niektórych mistrzów kuchni, ich pomysłem pozwala przypisać znaczenia symboliczne, a w określonych sytuacjach – prawa własności intelektualnej. A jednak autorzy klasyfikacji, poszerzając dotychczasową listę o działalność ogrodów botanicznych i zoologicznych, reklamę, design, fotografię, zabawki oraz gry, parki rozrywki, hazard i gry losowe oraz sport, nie rozszerzają jej o działalność kucharzy i restauratorów. Czy zatem tylko kwestią czasu jest uznanie przemysłu kulinarnego za jeden z przemysłów kreatywnych lub przemysłów kultury? Czy skoro twórczy przepis na nietuzinkową potrawę, a nawet samo danie przyrządzone przez wyjątkowo zdolnego kucharza w trakcie działań dających się przyrównać do twórczego performansu, mogą stanowić chlubę czy nawet tajemnicę określonej restauracji, to mają szansę – tak przepis, jak i „misterium” gotowania – zyskać status dzieł chronionych prawem autorskim?

Niewykluczone, że kwestia praw autorskich winna być częścią składową sztuki kulinarnej. Zgodnie z Ustawą o prawie autorskim i prawach pokrewnych, ochroną objęty może być wyłącznie sposób wyrażenia, nie są nią natomiast objęte odkrycia, idee, procedury, metody i zasady działania. Jak to rozumieć? Analizując artykuł trzeci tej Ustawy – wedle którego zbiory czy antologie „są przedmiotem prawa autorskiego, nawet jeżeli zawierają niechronione materiały, o ile przyjęty w nich dobór, układ lub zestawienie ma twórczy charakter, bez uszczerbku dla praw do wykorzystanych utworów” – można założyć, że zbiory choćby i tradycyjnych przepisów, podane w kreatywny, nowatorski sposób, mają szansę uchodzić za osobny utwór, a autor zestawienia może zyskać dla swojego dzieła ochronę prawną. Prościej rzecz ujmując: o ile treść przepisu, pomysł na danie czy przedstawiony

---

<sup>15</sup> P. Lewandowski, J. Mućk, Ł. Skrok, op. cit., s. 10-11.

sposób jego przygotowania nie mogą być chronione prawami autorskimi, o tyle ochronie będzie podlegać oryginalna i twórcza forma wyrażenia, czyli na przykład prezentacja tego przepisu na blogu kulinarnym czy w książce. Forma wyrażenia przepisu kulinarnego podlega zatem takiej samej ocenie jak każdy inny przejaw twórczej działalności. Należy podkreślić, że w cytowanej Ustawie przyjęto bardzo szerokie pojęcie utworu. Ma nim być rezultat o charakterze kreatywnym, który odróżnia się od innych, nosi piętno osobowości autora i oryginalny charakter<sup>16</sup>. Wreszcie, czy atmosfera zaprojektowanego z rozmysłem wnętrza, a także sam skład i sposób podania jedzenia mogą – poprzez zdolność wywoływania rozmaitych, niezwiązanych z potrzebą zaspokojenia głodu wyobrażeń – uchodzić za symboliczny wymiar oferty restauracyjnej?

Skoro całe przedsięwzięcie: od pomysłu na nowe danie, poprzez jego przygotowanie, podanie i skonsumowanie, może wymagać kreatywności, skoro twórcy, jako pomysłodawcy i realizatorowi, można w zasadzie przyznać status posiadacza praw autorskich do kulinarnego majstersztyku i skoro zarówno dzieło (tu: twórczość przy przyrządzaniu i samo danie), jak i jego oprawa (piękne wnętrze i muzyka) niosą określone konotacje o charakterze symbolicznym – czy w takim razie można uznać, że zostały spełnione wszystkie trzy wyróżnione przez Throsby'ego warunki przynależności działalności kulinarniej do dóbr kultury? Oto pytania, na które spodziewam się znaleźć odpowiedzi w dalszej części artykułu.

## 2. SZTUKA KULINARNA JAKO DZIAŁALNOŚĆ O CHARAKTERZE ARTYSTYCZNYM

Współcześni mistrzowie kulinarni czerpią inspiracje z różnorodności rozwiązań znanych z historii oraz tradycji kulinarnych różnych stron świata. Łączenie tradycji, dzięki któremu powstają nowe dania, nosi nazwę kuchni *fusion* i już w XIX wieku stało się wyzwaniem dla odważnych i ciekawych eksperymentowania kucharzy amerykańskich, a największą popularnością cieszyło się w ostatniej dekadzie wieku ubiegłego. Obecnie, na fali rosnącego zainteresowania dietą wegetariańską i wegańską, styl *fusion* często stosuje

<sup>16</sup> Ustawa z dnia 11 września 2015 r. o zmianie ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych, <http://www.dziennikustaw.gov.pl/du/2015/1639/1> [dostęp: 25.02.16].

się w odniesieniu do dań bezmięсных. Potrawy te mają być przygotowywane i podawane z rozważą, zaangażowaniem, mają i odżywiać, i leczyć, wykorzystując najciekawsze rozwiązania znane dotąd przede wszystkim lokalnie, a teraz zespalane w nowych i niezwykłych przepisach<sup>17</sup>.

Z kolei kuchnia *haute* to przede wszystkim wykwintność, prestiż i poszanowanie tradycji, które można by określić mianem kucharskiej kindersztuby. Adepti tego stylu, pobierający nauki w Le Cordon Bleu, jednej z najbardziej prominentnych szkół gotowania mającej swoje oddziały w Stanach Zjednoczonych, Wielkiej Brytanii, Francji i Japonii, obowiązani są „każdego dnia przychodzić do kuchni w swoich białych kucharskich uniformach, odprasowanych spodniach i czapkach kucharskich na głowach, a więc ubrani niemal identycznie jak francuscy kucharze w dziewiętnastym wieku”. Jakość *haute* znajdowała zastosowanie we francuskich zamkach i posiadłościach arystokratów i znamionowała „kuchnię elit”<sup>18</sup>.

Jak kiedyś „pan na włościach”, także i dziś w eleganckich restauracjach specjalizujących się w stylu *haute* konsument odgrywa pierwszoplanową rolę, zaś lekkie, oparte na naturalnych smakach i ekskluzywnie podane jedzenie nabiera rangi kulturalnego symbolu i bywa przepustką do społecznych dystynkcji<sup>19</sup>.

Zapewne największe nadzieje na twórczość w kuchni rokuje naturalna kuchnia kreatywna. Wywodzi się ona z kuchni molekularnej, której ideę i nazwę ukuli w 1988 roku węgierski fizyk Nicholas Kurti i francuski chemik Hervé This. Według nich, jak i późniejszych propagatorów nowego stylu kulinarnego, na gotowanie składają się aspekty socjologiczne, artystyczne i technologiczne. Kuchnia molekularna wymaga wiedzy naukowej obszerniejszej niż dotąd stosowana przy gotowaniu. Dzięki jej zastosowaniu można otrzymać tak zwane czyste smaki, i to w najbardziej zaskakujących zestawieniach. Za jedną z technik wykorzystujących wiedzę naukową uchodzi metoda *sous vide*, czyli dosłownie: gotowanie „w próżni”, możliwe dzięki użyciu specjalnych urządzeń i opakowań. Tą metodą przygotowuje się między innymi warzywa, owoce, mięsa, ryby i owoce morza. Mistrzowie

---

<sup>17</sup> M. Reinfeld, B. Rinaldi, *Vegan World Fusion Cuisine*, Kapaa 2004, s. 6.

<sup>18</sup> A.B. Trubeck, *Haute Cuisine How the French Invented the Culinary Profession*, Philadelphia 2000, s. 3.

<sup>19</sup> *Ibidem*, s. 9.



kuchni wydobywają niezwykle smaki, stosując wędzarki umożliwiające wykończenie naturalnym, chłodnym dymem dań i produktów, które nie dają się uwęździć tradycyjnymi metodami, takich jak: masło, surowa ryba, czekolada, napoje, sałatki czy zupy. Ogromne możliwości oferuje technika dekonstrukcji, w której znane składniki tradycyjnych potraw zestawiane są ze sobą w nowy sposób, dzięki czemu nowe danie w niczym nie przypomina z wyglądu potrawy „wyjściowej”, a także techniki emulgacji, piankowania, kompresowania, zagęszczania, żelowania i sferyfikacji. Duże pole do popisu dają również takie substancje, jak suchy lód czy ciekły azot<sup>20</sup>.

W Polsce nowe, popularne przede wszystkim na Zachodzie trendy kulinarne adaptują się sprawnie. Przybywa specjalistów od zaskakiwania smakiem i wyglądem potraw, a także ludzi potrafiących zadbać o szerszy niż dotąd kontekst ich podania. Wśród badanych w 2014 roku młodych ludzi aż cztery osoby na dziesięć planowały częściej jadać w restauracjach i aż 46% deklaroowało, że w nadchodzącym roku rzadziej niż do tej pory będzie odwiedzać lokale oferujące dania typu *fast food*. „Z jednej strony wzrasta świadomość znaczenia dobrego jedzenia i jego wpływu na nasze życie, szczególnie wśród ludzi młodych. Z drugiej strony lokale gastronomiczne, zwłaszcza restauracje, coraz częściej są miejscem, gdzie Polacy przenoszą część swojego życia społecznego”<sup>21</sup> – czytamy w raporcie poświęconym polskiemu rynkowi gastronomicznemu z 2014 roku.

Bardzo modną ostatnio gałęzią przemysłu związanego z kuchnią jest turystyka kulinarna. Polskie trasy wiodące turystów do nowych „odkryć na talerzu” to choćby Szlak Kulinaryny Centrum Gdyni czy Iławski Szlak Kulinaryny 2010, Małopolski Szlak Owocowy i Szlak Oscypkowy. Zachęcanie konsumentów do podążania owymi szlakami ma niewątpliwie wpływ na budowanie kulinarnej tożsamości miast i regionów, a zatem sytuuje lokalną kuchnię w kręgu znaczeń symbolicznych. Z dużym rozmachem planowane i organizowane są także konkursy i regionalne wydarzenia kulinarne.

<sup>20</sup> M. Misiura, D. Aksamit, *Kuchnia molekularna*, <http://kuchniamolekularna.pl> [dostęp: 8.02.16].

<sup>21</sup> *Raport 2014. Rynek Gastronomiczny w Polsce*, „Nowości Gastronomiczne”, Warszawa 2014, s. 28.

Imprezy takie bez trudu można przyrównać bądź to do wystaw artystycznych, bądź też plenerów, na których spotykają się twórcy<sup>22</sup>.

Ekonomista Andrzej Klasik, pisząc o sektorze kultury i przemysłach kreatywnych w Aglomeracji Śląskiej, zestawia ze sobą dwa sposoby zarządzania kulturą:

[...] celowe jest zastosowanie dwóch z natury odrębnych [...] systemów prowadzenia działalności kulturalnej. Z jednej strony system *non profit*, który odnosi się do twórczości artystycznej i działalności kulturalnej eksponującej realizację misji społecznej, autonomię twórczą i korzystających z mecenatu publicznego [...]. Z drugiej strony system *for profit*, dla którego dzieła o wysokim pierwiastku kreatywności i wartości artystycznej są pierwotnym i pierwszym stadium cyklu kulturalnego, pozwalającym w fazie produkcyjnej na przejście do kreowania sprzedażnego wydarzenia/produktu kulturalnego. [...] Zastosowanie systemu *for profit* do prowadzenia działalności kulturalnej nie oznacza prostej komercjalizacji dzieł artystycznych i wydarzeń kulturalnych kosztem poziomu twórczości i wartości artystycznej, lecz uruchamia myślenie i działanie impresaryjno-menedżerskie w kategoriach *event management* – zarządzanie wydarzeniami kulturalnymi, działania marketingowe, sprzedażne i dystrybucyjne, czyli pełny łańcuch podaży i kreowania wartości<sup>23</sup>.

Co istotne, w kontekście porównania festiwali kulinarnych z innymi wydarzeniami dotąd uważanymi za artystyczne Klasik podkreśla, że „w działalności kulturalnej konieczne jest wykorzystanie różnych systemów udostępniania dzieł artystycznych oraz wydarzeń i produktów kulturalnych. Jest to ich udostępnianie na żywo w zaawansowanych technologicznie obiektach kultury, w formie plenerowej [...]”<sup>24</sup>. Promujące dany region wydarze-

<sup>22</sup> *Turystyka kulinarna – czyli przepis na sukces szlaków, imprez i produktów kulinarnych*, Kuchnia Plus, [www.kuchniaplus.pl/kuchnioteka/artykuly/turystka-kulinarna-czyli-przepis-na-sukces-szlakow-imprez-i-produktow-kulinarnych\\_336.html](http://www.kuchniaplus.pl/kuchnioteka/artykuly/turystka-kulinarna-czyli-przepis-na-sukces-szlakow-imprez-i-produktow-kulinarnych_336.html) [dostęp: 10.02.16].

<sup>23</sup> A. Klasik, *Sektor kultury i przemysły kreatywne w rozwoju regionu na przykładzie Aglomeracji Górnośląskiej*, s. 3, [http://pi.gov.pl/PARPFFiles/file/INNOWACYJNA\\_FIRMA/R\\_artikul\\_prz\\_kreatywne\\_agl\\_gornoslaska.pdf](http://pi.gov.pl/PARPFFiles/file/INNOWACYJNA_FIRMA/R_artikul_prz_kreatywne_agl_gornoslaska.pdf) [dostęp: 10.02.16].

<sup>24</sup> Ibidem.

nia, podczas których można zasmakować specjałów kuchni inspirowanej tradycjami danego zakątką, z całą pewnością mogą być traktowane jako „wydarzenia i produkty kulturalne”, o których pisze Klasik. Rosnącej popularności tego typu imprez pomaga duże zainteresowanie odbiorców. „Możliwość doświadczenia autentyczności miejsca poprzez kontakt z lokalną kuchnią jest unikatowym czynnikiem, który [...] może z wyjazdu tylko »udanego« uczynić wyjazd »doskonałym«” – podają autorzy cytowanego wcześniej raportu. Aż 78% badanych próbuje specjałów lokalnych kuchni podczas wyjazdów, a mając do wyboru szeroką ofertę dań w tej samej cenie, ponad połowa turystów wybrałaby danie kuchni regionalnej, którego jeszcze nigdy nie jadła. Na dodatek jesteście wręcz skłonni nadłożyć drogi, by zjeść posiłek w niepowtarzalnym miejscu (aż 72% badanych)<sup>25</sup>.

Poza zmianą polegającą na coraz częstszym traktowaniu restauracji jako miejsc odpowiednich do budowania więzi społecznych, rosnącą otwartością na poznawanie nowych dań i rozwojem nowej formy spędzania czasu, jaką jest turystyka gastronomiczna, mówi się również coraz śmielej o intelektualnej wartości działań kulinarnych. Badając polski rynek gastronomiczny, Edyta Gheribi stwierdza, że do najważniejszych ograniczeń hamujących rozwój przedsiębiorstw gastronomicznych należą ograniczenia kapitałowe. Zaznacza jednak przy tym, że „możliwości rozwojowe ogranicza również mały kapitał intelektualny, co wynika przede wszystkim z mniejszych możliwości korzystania z wiedzy odpowiednich specjalistów”<sup>26</sup>. Mimo to branża restauracyjna rozwija się, a w ostatnich latach „przychody z działalności gastronomicznej rosną szybciej niż liczba przedsiębiorstw. W latach 2000-2011 ogólna liczba placówek gastronomicznych wzrosła o 19,43%, natomiast w tym samym okresie przychody z działalności gastronomicznej wzrosły o 40,21%”. Z danych zebranych przez GUS wynika, że najwięcej na gastronomię pojmowaną jako „jedzenie na mieście” wydają gospodarstwa domowe w aglomeracjach zamieszkałych przez pięciuset i więcej mieszkańców<sup>27</sup>.

Jednocześnie „czytając fora internetowe, blogi poświęcone sztuce kulinarnej, można odnieść wrażenie, że gotowanie daje niezwykle przeżycia, że już samo przygotowywanie potraw jest wielką ucztą, a późniejsza konsumpcja

<sup>25</sup> *Raport 2014. Rynek Gastronomiczny...*, op. cit., s. 28-30.

<sup>26</sup> *Ibidem*, s. 8.

<sup>27</sup> *Ibidem*, s. 6.

to już tylko zasłużona nagroda<sup>28</sup>, a zatem popularność zyskuje także gotowanie domowe, pojmowane jako atrakcyjna, w dużej mierze angażująca kreatywność forma spędzania czasu.

Podsumowując, istnieje coraz więcej przesłanek ku temu, by działalność kulinarną traktować jako przemysł kreatywny. Opisywana brytyjska klasyfikacja tego przemysłu, w której wyodrębniono tylko trzynaście jego sektorów, coraz częściej krytykowana jest jako nazbyt ograniczająca. Za przykład posłużyć może wywód autorów stworzonego w 2001 roku projektu mającego na celu rozwój kreatywności przemysłowej na pograniczu polsko-litewskim. Twórcy projektu krytykują to, że wykaz nie obejmuje zawodów i specjalności w zakresie przetwórstwa spożywczego i gastronomii. Ich zdaniem, „ponieważ na [...] terenach wiejskich ta sfera działalności ma duże tradycje oraz istotne znaczenie kulturowe i gospodarcze, krzewienie tradycyjnej kultury kulinarnej winno być także przedmiotem zainteresowania decydentów, a zwłaszcza przedstawicieli samorządów. Przedmiotem zainteresowania winny być [...] imprezy o charakterze kulinarnym (święto kindziuka) i promowane lokalne gastronomiczne specjały<sup>29</sup>. Upieranie się przy wyjątkowości regionu omawianego w projekcie z pewnością jest bezzasadne, bo także w innych miejscach przemysł napędza wykorzystanie lokalnych tradycji, zestawianie ich z nowoczesnymi technikami przyrządzania i oferowania dań przez kreatywnych kucharzy i restauratorów. Wszystko wskazuje na to, że wykluczanie sztuki kulinarnej z listy przemysłów kreatywnych okazuje się tylko kwestią niedopatrzenia w literaturze przedmiotu.

### 3. ANALIZA PRZYKŁADÓW KUCHNI KREATYWNEJ I ICH ZWIĄZKÓW Z PRZEMYSŁEM KULTURY

Wyrafinowane gotowanie i serwowanie jedzenia powszechnie uchodzi za działanie kreatywne. Niezliczone tytuły książek łączące słowa „sztuka” z dziedziną kulinariów również przemawiają za tym, że jakkolwiek nie zapatrywalibyśmy się na możliwość tego typu połączeń, mają one swoje miejsce w powszechnej świadomości. I tak Anne Volokh i Mavis Manus

<sup>28</sup> Ibidem, s. 24.

<sup>29</sup> *Wspólna strategia rozwoju kreatywności przemysłowej na pograniczu polsko-litewskim*, Olita, Suwałki 2011, s. 10, [www.ugpunksk.pl/userfiles/file/Strategia%20Rozwoju%20PK%20na%20Pograniczu%20PL.pdf](http://www.ugpunksk.pl/userfiles/file/Strategia%20Rozwoju%20PK%20na%20Pograniczu%20PL.pdf) [dostęp: 10.02.16].

piszą o „sztuce kuchni rosyjskiej” (*The Art of Russian Cuisine*, 1989), a włoscy autorzy – ogólnie o „sztuce gotowania” (*The Art of Cooking: The First Modern Cookery Book*, 2005). Po polsku możemy przeczytać choćby podręcznik Martina Pola o sztuce gotowania możliwej do uprawiania w codziennym życiu (*Sztuka gotowania na co dzień*, 1994), jak również o dokonaniach mistrzów kuchni chińskiej (*Tradycje i sztuka kulinarna Chin*, 2015). Przykłady można mnożyć.

Obok „sztuki kulinarnej” w szeroko rozumianym języku potocznym coraz częściej funkcjonuje również określenie „artysta” stosowane w odniesieniu do utalentowanych kucharzy. Autorzy kulturalnego serwisu internetowego Culture.pl piszą o życiu i twórczości mistrza kuchni, Wojciecha Modesta Amaro. Artykuł poświęcony kucharzowi znajduje się w sekcji „Kuchnia polska”, ta zaś jest jedną ze stworzonych na stronie kategorii tematycznych i występuje obok takich, jak design, muzyka, taniec, architektura, literatura, sztuki wizualne, teatr, komiks, jazz i film. „Wybitnie utalentowany Amaro jest uznawany za kulinarnego artystę” – czytamy. Prowadzona przez niego restauracja nosi nazwę, która odnosi do terminologii z zakresu sztuki – Atelier Amaro<sup>30</sup> – i jest jedną z najambitniejszych w Polsce.

Z całą pewnością o miano artysty kulinariów może ubiegać się Marcin Wojtczak, szef kuchni serwujący z niezmiernym polotem i rozmachem szczególnie dania z ryb i owoców morza, takie choćby jak omułki z *mascarpone*, szafranem i pigwą. Wspominając w wywiadzie przełomowy moment, w którym świat gotowania otworzył przed nim swoje podwoje, Wojtczak przywołuje swoją pierwszą kulinarną podróż: „Towarzyszyły temu niesamowite okoliczności. [...] Rzecz miała miejsce ponad dwadzieścia lat temu, więc był to czas, kiedy nasza polska gastronomia dopiero co się rodziła i świadomość naszej kulinarnej tożsamości była prawie żadna”<sup>31</sup> – wspomina. Zdaniem wytrawnego kucharza, to właśnie bogactwo i różnorodność doświadczeń osób związanych z gastronomią, które poznał podczas wyjazdu, zaimponowały mu tak, że już nie było drogi odwrotu. „Teraz to wiem na pewno, że jako bardzo młody kucharz nie mogłem wymarzyć sobie lepszego bodźca do tego, aby zakochać się w gotowaniu” – zdradza szef

<sup>30</sup> <http://culture.pl/pl/tworca/wojciech-modest-amaro> [dostęp: 20.03.16].

<sup>31</sup> Wszystkie wypowiedzi Wojciecha Marczaaka pochodzą z wywiadu, który przeprowadziła autorka artykułu w dniu 27 czerwca 2016 roku.

kuchni. Z perspektywy dwóch dekad jest już w stanie prześledzić ewolucję własnego podejścia do sztuki kulinarnej. Przyznaje, że aby tego dokonać, potrzebny jest czas i wprawa.

Po dwudziestu latach spędzonych w kuchni z całą pewnością mam możliwość i umiejętność opisania fascynacji, które w danym momencie mi towarzyszyły. Chyba wszystkie etapy mojej „twórczości” kulinarnej podążały zgodnie z rytmem trendów, jakie objawiały się w tej przestrzeni. Stosowałem nowe techniki, nowe produkty, które otworzyły nowe perspektywy i możliwości, odkrywałem na nowo dawno już zapomniane zioła i warzywa.

Zastanawiając się nad tym, co przede wszystkim charakteryzuje jego obecną receptę na wysmienite gotowanie, Wojtczak wymienia niezwykle pieczołowitość w doborze produktów, dbałość o ich jakość i pochodzenie zgodnie z aktualnym trendem, a zarazem genialną w jego odczuciu ideą *slow food*. Łącząc i przetwarzając składniki, Wojtczak chce – w formie gotowego unikatowego dania – przekazać odbiorcy coś więcej niż tylko smak.

Brzmi to bardzo banalnie, kiedy mówimy, że na talerzu pokazujemy samego siebie, ale czyż nie jest tak? Kiedy próbujemy odtworzyć smak z dzieciństwa lub smak, który kojarzy nam się z jakąś miłą, intymną chwilą, czy wtedy nie uzewnętrzniamy swoich uczuć i swego rodzaju tęsknoty? Moim zdaniem tak. Chcę również podzielić się swoją pasją, która daje mi wiele radości i która sprawiła, że jestem tu, gdzie jestem.

Zapytany wprost o własny unikalny styl, artysta z dużą skromnością przekonuje, że określenie to stanowi termin zarezerwowany dla wielkich prekursorów sztuki, tej kulinarnej również.

Ja nim [artystą – przyp. M.O.-R.] nie jestem, ale uważam, że absolutnie dominującym i modnym nurtem w tej chwili jest „hold” dla produktów „naszych”, regionalnych, które wzrastają blisko nas. [...] Wystarczy krótka podróż za miasto, aby przekonać się o bogactwie jezior, pól, łąk i lasów; to prawdziwe zagłębienie naturalnych produktów. Dlatego też spora już część polskich domów i restauracji szczeni się serwowaniem regionalnych produktów. Najbardziej jednak cieszy fakt, że są to miejsca cenione i bardzo popularne.

Rzeczywiście, Marcin Wojtczak w restauracji Villa Foksal, w której jest szefem kuchni, ułożył kartę ukierunkowaną na regionalność, powrót

do korzeni, odkrywanie zapomnianych smaków polskich warzyw i ziół. Zadziwiająca zdolnością jest umiejętność pogodzenia artystycznych doznań na talerzu dla gościa indywidualnego, jak i utrzymanie wysokiej jakości wspomnianych trendów przy organizacji dużych wydarzeń, nawet dla kilkuset osób.

Wojtczak uważa, że historia naszego kraju miała ogromny wpływ nie tylko na rozwój kultury i sztuki, ale i na to, co znajdowało się – i nadal, niestety, często znajduje – na talerzu.

Pół wieku niewoli skutecznie zabiło w nas istotę i wagę tej dziedziny, zabiło też potrzebę poszukiwania i eksperymentowania. Dziedzictwo wielkich polowań, uczt i wspólnego biesiadowania zostało gdzieś zatracone lub zawłaszczzone. Na szczęście, ostatnie dwadzieścia kilka lat transformacji powoli przywraca naszą tożsamość i kulturę jedzenia. W tym kontekście rozwój i przyszłość tej kulinarnej branży widzę bardzo pozytywnie.

Do równie znanych polskich artystów sztuki kulinarnej należą Karol Okrasa i Pascal Brodnicki. Z ich nazwiskami wiąże się działalność przedsiębiorstwa Fabryka Artystyczna, które oferuje nie tylko warsztaty kulinarne i degustacje, ale również widowiska taneczne i iluzjonistyczne, co zbliża tę instytucję do teatru. Z kolei o Michelu Moranie czytamy, że pokazuje on, iż „każdy może być artystą we własnej kuchni”<sup>32</sup>. Innym przykładem „kulinarnego artysty” jest Rafał Hreczaniuk, błyskotliwy pasjonat, który z miłości do gotowania porzucił architekturę i nauczył się swojej nowej sztuki pod okiem mistrzów ze znakomitych restauracji na świecie. W Dublinie pracował z Aidenem i Garrettem Byrne’ami, Rossem Lewisem i Derrym Clarkiem, został też nagrodzony profesjonalnym stażem w słynnej restauracji La Fermata w Mediolanie. Obecnie Rafał Hreczaniuk tworzy autorskie dania w obleganej przez smakoszy restauracji Dyletanci w Warszawie.

Wśród mistrzów kuchni robiących karierę za granicą wymienić też warto Marco Pierre’a White’a współpracującego z awangardowym twórcą Damienem Hirstem. Znamienna jest swoboda używania określeń z dziedziny sztuki w odniesieniu do działań kucharza i sam fakt wiązania kulinariów i sztuk wizualnych:

<sup>32</sup> E. Kusińska, „*Moje smaki*”: *Michel Moran*, Madame Edith, <https://madameedith.com/lifestyle/moje-smaki-michel-moran/> [dostęp: 20.03.16].

Gdy energiczny kulinarny geniusz Marco Pierre White połączył siły z *l'enfant terrible* sztuki awangardowej Damienem Hirstem, musiało dojść do intrygującego, wysokich lotów podwójnego aktu kreacji. White umieścił na talerzach potrawy, dzięki którym wygrywał konkursy kulinarne, a Damien zaznaczył swoją twórczą markę w sferze dekoracji, stosując charakterystyczne dla siebie, bynajmniej nie apetyczne akcenty, takie jak wypreparowane krowie głowy, szkielety [...] i narzędzia chirurgiczne. Jedzenie i sztuka tworzyły w ten sposób mieszankę wybuchową i partnerzy mieli nadzieję, że tym, co przyciągnie tłumy do ich nowej restauracji Quo Vadis, będzie ciekawość [...]³³.

Jakkolwiek przedsięwzięcie okazało się chybione i ostatecznie White poszedł w kierunku bardziej stonowanych dekoracji, obu twórcom nie można odmówić rozmachu.

Szczególną dbałość o wizualną stronę przyrządzanego przez siebie jedzenia wykazują Holendrzy Lernert Engelberts i Sander Plug. „Artyści ukazują jedzenie w sposób maksymalnie geometryczny i minimalistyczny, krojąc je na idealne kosteczki i ustawiając w równych rzędach. [...] Przypomina to pewną układankę, do której klucz tkwi w estetycznej wizji artysty. Być może tak będą wyglądać dania przyszłości, które aż strach tknąć z obawy przed zaburzeniem pewnej idealnej struktury” – czytamy w artykule omawiającym aktualne trendy rynku i kultury³⁴.

Niektórzy kucharze mówią o artystycznym wymiarze swoich działań bez ogródek. „Gotuję od ósmego roku życia, ale jeszcze dwa lata temu nie uważałam się za mistrzynię kuchni. Za to zawsze uważałam się za artystkę [...]. Dorastałam, koncentrując się przede wszystkim na mojej kreatywności i umiejętności przetwarzania pięknych idei w rzeczy namacalne [...]” – pisze Colt Taylor w artykule o znamienym tytule *Gotowanie jest sztuką. O tym, co czyni kucharza artystą*. Autorka, która wyjątkowo śmiało mówi o wizjonerstwie w kuchni, uważa, że artysta ma jeden jasny cel: użyć swoich talentów, by przekształcić wizję w coś konkretnego. Zauważa również, że:

<sup>33</sup> *A lot of people came and were very disappointed with the Damien Hirsts art collection*, „The Guardian” z dnia 17.07.1999 r., [www.theguardian.com/theguardian/1999/jun/17/features11.g23](http://www.theguardian.com/theguardian/1999/jun/17/features11.g23) [dostęp: 19.02.16].

<sup>34</sup> #FoodArt, czyli jedzenie do oglądania, F5, <http://www.fpiec.pl/post/2015/10/08/foodartjedzeniedooglądania>, [dostęp: 21.02.16].



Artysta to nie rzemieślnik, i odwrotnie, jednak znakomity kucharz musi być jednym i drugim. Jego zadaniem jest stworzyć wspaniałe, harmonijne dzieła oddziałujące na każdy z pięciu zmysłów. Jednocześnie mistrz kuchni musi w swojej pracy wykorzystywać zdobyte techniki. [...] By być artystą w kuchni, należy wykorzystać wszystkie bazowe techniki i spleść je z postępowym myśleniem, z gotowością do podjęcia ryzyka<sup>35</sup>.

Podsumowując, Taylor podaje przykłady najznakomitszych mistrzów kuchni nowoczesnego świata: Ferrana Adrię, Granta Aschatza, Michela Brasa i Thomasa Kellera, którzy:

wiedzą, jak przetrzeć nowe szlaki, używając starych, dobrych, wszystkim znanych ingrediencji. Kulinaria jako rodzaj sztuki są na wiele sposobów wyjątkowe. Podczas gdy malowidło angażuje zmysł wzroku, a muzyka słuch, jedzenie, jeśli tylko zająć się nim w najbardziej wyrafinowany sposób, dotyka jednocześnie wszystkich zmysłów. [...] Jako forma sztuki jest jedną z tych przemijających, trwających w swoim czasie. Tworzone talerz po talerzu, osobno dla każdego konsumenta, dopracowane wizualnie tylko po to, by zaraz zniknąć, zostać strawionym<sup>36</sup>.

Głósów w sprawie przyznania kulinariom rangi sztuki pojawia się coraz więcej, bo przybywa realizacji, dzięki którym danie jawi się jako „dzieło sztuki na talerzu”. „Pojęcie »sztuka kulinarna« nabiera dziś nowego znaczenia. Potrawy mają nie tylko zaspokoić głód, ale dostarczyć również przeżyć artystycznych. Przybywa mistrzów kuchni, którzy postanowili spojrzeć na jedzenie od innej strony i nadać mu dodatkowe funkcje”<sup>37</sup> – pisze Elżbieta Bogusławska-Przybysz. Dziennikarka przywołuje znamieny epizod z życia Martiego Guixé, projektanta mebli uznawanego za twórcę idei *food designu*. Po tym jak Guixé niechcący upuścił na klawiaturę komputera kanapkę z pomidorem, przyprawami i oliwą (miało to miejsce w latach 90.

<sup>35</sup> C. Taylor, *Cooking Is An Art: What Makes A Chef An Artist, Craftsman And Visionary*, Elite Daily, <http://elitedaily.com/life/culture/chef-artist-craftsman-visionary/632690/> [dostęp: 18.02.16].

<sup>36</sup> Ibidem.

<sup>37</sup> E. Bogusławska-Przybysz, *ArtFood – sztuka na talerzu*, SPAeden, [www.spaeden.pl/kuchnia/kuchenne-trendy/2287-artfood-sztuka-na-talerzu](http://www.spaeden.pl/kuchnia/kuchenne-trendy/2287-artfood-sztuka-na-talerzu) [dostęp: 21.02.16].

ubiegłego wieku), doszedł do wniosku, że z tych samych składników można stworzyć szereg rozmaitych, nietypowo prezentujących się potraw. Jak już wspomniano, dziś ideę tę szeroko wykorzystuje się w kuchni molekularnej. Projektowanie jedzenia rozwinęło się. Zarówno za granicą, jak i w Polsce można szkolić się w tym kierunku na uczelniach artystycznych. „*Food design* obejmuje nie tylko projektowanie żywności, ale też opakowań do niej, naczyń, aranżowanie wnętrza, w których potrawy są spożywane. W założeniach ma dostarczać zabawy i niecodziennych doznań związanych ze spożywaniem posiłków, a także zwrócić uwagę, jak ważne jest świadome jedzenie”<sup>38</sup>.

Wiele projektów ma wymiar społeczny, choćby proekologiczny, czy szerszej: występujący przeciw konsumpcyjnemu trybowi życia. Mariusz Kozak, prowadzący we Wrocławiu Food Art Gallery, ozdabia wnętrza swojej restauracji współczesnymi dziełami sztuki. Dbą również o wizualną atrakcyjność samych dań. „Samo naczynie też powinno posłużyć jako inspiracja. Jeśli mamy na nim jakieś wzorki, warto dopasować do nich danie, ułożyć np. dodatkowy szlaczek z pasków marchewki. Warzywa są bardzo wdzięcznymi produktami, bo część z nich to gotowe dzieła sztuki”<sup>39</sup> – uważa Kozak.

Tacy twórcy jak on wiedzą, że w nowoczesnej sztuce kulinarnej ograniczeniem jest tylko wyobraźnia i że dziś dużo chętniej degustujemy dania, niż się nimi objadamy. „Dziś wiadomo, że klientowi trzeba dać coś więcej niż tylko zaspokojenie głodu. Specjaliści obliczyli, że o tym, czy sięgniemy po określoną żywność, wcale nie decyduje smak. Aż w 40 procentach przypadków główną rolę odgrywa wrażenie wizualne, 30 procentach – słuchowe, a na pozostałe 30 składają się doznania zapachowe, dotykowe i smakowe”<sup>40</sup> – podaje Bogusławska-Przybysz.

W tym miejscu warto zwrócić uwagę na to, że szczególnie wymagający klient restauracji, jako odbiorca dzieła, które oddziałuje na jego zmysły, spodziewa się jeszcze więcej. Powraca zagadnienie kulinariów jako idei, ich symbolicznych znaczeń. Filozoficzny wymiar sztuki kulinarnej, jakkolwiek dla wielu osób wciąż nieco zaskakujący, ma tak naprawdę tysiącletnią tradycję. Według Chińczyków, „naród, który nie ma kultury, nie umie gotować”.

---

<sup>38</sup> Ibidem.

<sup>39</sup> Cyt. za: ibidem.

<sup>40</sup> Ibidem.

W ich pojęciu gotowanie jest nie tylko sztuką, ma również ściśle związki ze światem wierzeń. Już Konfucjusz uważał, że „jedzenie jest najważniejszą rzeczą na świecie” oraz że „umysł znajduje się w żołądku”. Dobieranie przypraw to w Chinach cały rytuał. Główną zasadą jest zachowanie wszystkich elementów w równowadze *tao* (‘droga’), z tego powodu każda z potraw powinna zawierać pięć smaków: słodki, gorzki, kwaśny, słony i ostry. Chińskie zupy lecznicze, niegdyś przyrządzane wyłącznie dla cesarzy, bywają gotowane bez przerwy kilka tygodni. Dzięki temu mają one odpowiednią ilość energii życiowej *chi* i należy je podawać chorym dla wyrównania sił w organizmie, znanych jako *yin* i *yang*. Nawet używanie pałeczek ma swój wymiar symboliczny – wywodzi się z wiary w to, że narzędzia takie jak noże mogą służyć do zabijania, a zatem nie powinny być używane przy spożywaniu życiodajnego jedzenia. Pałeczek z kolei nie powinno się stawiać pionowo w misce ryżu, bo wówczas przypominają one kadzidła trzymane przez ludzi podczas pogrzebów<sup>41</sup>. Filozofia konfucjańska wręcz nakazuje, by spożywać posiłki w towarzystwie bliskich osób. Co interesujące, aczkolwiek dziś ma to już posmak ciekawostki folklorystycznej, w Chinach nadal wierzy się, że spożywanie określonej części zwierzęcia wpływa dobroczynnie na podobny organ w ludzkim ciele. Dodatkowo jedne produkty mają wspomagać *yin*, inne zaś *yang*, a ponieważ siły te powinny pozostawać w harmonii, w żywieniu niezmiernie istotne jest urozmaicenie. Ma ono znaczenie nie tylko dla zdrowia ciała, ale i dla ogólnej życiowej harmonii<sup>42</sup>.

O równowadze, choć w nieco już bardziej hedonistycznym wydaniu, pisze również Jamie Oliver:

Moja filozofia jedzenia i zdrowego odżywiania zawsze dotyczyła czerpania przyjemności ze wszystkiego, ale w zrównoważony i rozsądny sposób. [...] Więc kiedy mówię o „zdrowym” podejściu do jedzenia i lepszym jedzeniu, to mówię o osiągnięciu tego zmysłu równowagi: mnóstwo wartościowych składników, różnorodność i odrobina rozpusty co jakiś czas<sup>43</sup>.

<sup>41</sup> *Kuchnia chińska. Jedzenie w zgodzie z filozofią*, [www.przyslijprzepis.pl/artikul/kuchnia-chinska-jedzenie-w-zgodzie-z-filozofia](http://www.przyslijprzepis.pl/artikul/kuchnia-chinska-jedzenie-w-zgodzie-z-filozofia) [dostęp: 22.02.16].

<sup>42</sup> G. Mercedes, *The Philosophy of Chinese Cooking*, SelfGrowth, [www.self-growth.com/articles/the\\_philosophy\\_of\\_chinese\\_cooking](http://www.self-growth.com/articles/the_philosophy_of_chinese_cooking) [dostęp: 22.03.16].

<sup>43</sup> *Jamie Oliver – filozofia jedzenia*, <http://przyduzymstole.blogspot.com> [dostęp: 22.03.16].

Zdaniem Kevina W. Sweeneya, autora jednego z tekstów w książce poświęconej filozofii jedzenia, żyjemy w „czasach kwitnącej gastronomii” (*blossoming age of gastronomy*). Zainteresowanie kulinariami, innowacjami w tej sztuce i regionalnymi tradycjami nigdy nie było większe.

Można by sądzić, że jedzenie i radość płynąca z kontemplowania muzyki czy malarstwa to różne rzeczy, bo nie da się porównać naszego apetytu na muzykę czy malarstwo z fizyczną potrzebą [...] odżywiania się. [...] Sądzę jednak, że wartości, jakie przyznajemy jedzeniu, odzwierciedlają również potrzeby emocjonalne, kulturalne i osobiste. Większość ludzi potrzebuje czegoś więcej niż odżywczej diety [...] Chcemy twórczych, znakomitych dań, którymi możemy się delektować, nie tylko zaspokajając fizyczny głód<sup>44</sup>.

Warto zwrócić uwagę na relację pomiędzy twórcą – w tym wypadku twórcą dań potrafiącym zarówno przyrządzić, jak i podać je z wyszukany smakiem – a odbiorcą, czyli konsumentem. Jeśli przyjąć, że każda sztuka, a już z całą pewnością sztuka kulinarna, nie obywa się bez swojego konsumenta, jako istotna jawi się rola kreatywnych konsumentów, którzy napędzają jej rozwój. Prawdą jest jednak, że „współczesny odbiorca sztuki znajduje się w niespotykanej wcześniej sytuacji, jego status trudno jednoznacznie określić, a on sam może być zdezorientowany w wyniku sprzecznych oddziaływań, którym jest poddawany. [...] W konsekwencji wzajemne relacje elementów triady artysta – dzieło – odbiorca podlegają ciągłym i trudnym do przewidzenia zmianom”<sup>45</sup> – uważają redaktorzy monografii poświęconej współczesnemu odbiorowi sztuki.

Jeden z autorów tekstów zamieszczonych w tej publikacji, Grzegorz Dziamski, zastanawiając się, czy sztukę postmodernistyczną można utożsamić z przemysłem artystycznym, czy w epoce ponowoczesnej twórczość artystyczna dołączyła do przemysłów kulturowych, przypomina, że:

lata 80. nie zostaną zapamiętane jako czas neokspresji czy neokonceptualizmu, lecz jako czas radykalnej zmiany miejsca i roli sztuki w kulturze – czas,

<sup>44</sup> K.W. Sweeney, *Hunger is The Best Sauce. The Aesthetics of Food*, [w:] *The Philosophy of Food*, ed. D.M. Kaplan, Los Angeles 2012, s. 52-56.

<sup>45</sup> *Co z tym odbiorcą? Wokół zagadnienia odbioru sztuki*, red. M. Kędziora, W. Nowak, J. Ryczek, Poznań 2012, s. 7.

w którym świat sztuki przekształcił się w przemysł artystyczny [...] W latach 80. sztukę zaczęto traktować jak inwestycję. [...] Sztuka stała się częścią współczesnej, postindustrialnej ekonomii, kapitałem kulturowym. Miała przyciągać inwestorów i turystów, tworzyć nowe miejsca pracy, zwiększać dochody miast, przyczynić się do ekonomicznego rozwoju miast i regionów. [...] Kultura konsumpcyjna wchłonęła świat sztuki do tego stopnia, że artysta nie ma już wyjścia, chcąc tego lub nie, stał się częścią tego zjawiska<sup>46</sup>.

W tym kontekście, przy założeniu, że kucharz może być artystą, warto zauważyć, że o ile malarze, rzeźbiarze czy kompozytorzy mogą przeżywać w związku ze wspomnianą, dokonującą się stale zmianą pewien niepokój, o tyle mistrzowie kuchni problemu takiego nie mieli i nadal nie mają. Tworzenie na sprzedaż, po to, by przekazać swoje dzieło do degustacji kompletnej i totalnej (to znaczy: do spożycia), jest oczywistym elementem ich pracy. Zastanawiając się, co jeszcze we współczesnym świecie może być sztuką, Dziamski konstatuje, że:

sztuka towarzyszyła człowiekowi od zawsze. [...] O ile jednak sztuka jest wieczna, o tyle formy, jakie przybiera, podlegają zmianie w zależności od czasu i miejsca. [...] Ludzka potrzeba poezji, duchowej zabawy, potrzeba wrażeń wywoływanych przez kolory, kształty, dźwięki, słowa czy zapachy jest prawdopodobnie niezmienna, ale nie wynika z tego wcale, żebyśmy zawsze potrzebowali obrazów sztalugowych, utworów symfonicznych czy powieści<sup>47</sup>.

Następnie autor przywołuje siedem cech sztuki wskazanych przez nowozelandzkiego estetyka Denisa Duttona. Są nimi: wirtuozeria, bezinteresowna przyjemność, styl, naśladownictwo, zdolność skupiania uwagi, wzbudzania intensywnych emocji i poczucia wspólnoty, oddziaływanie na wyobraźnię i krytykę. Jak pisze:

Wskazane przez Duttona cechy są na tyle szeroko zdefiniowane, że obejmują nie tylko zjawiska zaliczane w danej kulturze do sztuki, ale także wiele zjawisk pozaartystycznych. Podziw dla mistrzowskiego opanowania jakichś

<sup>46</sup> G. Dziamski, *Sztuka i estetyzacja świata*, [w:] *Co z tym odbiorcą?...*, op. cit., s. 11-12.

<sup>47</sup> Ibidem, s. 13-14.

umiejętności rozciąga się na niemal wszystkie ludzkie działania, od gotowania do publicznego przemawiania, od sprzątanía domu do prowadzenia samochodu. [...] Nie każde przyrządzanie posiłków jest sztuką, ale takie przyrządzanie, które wymaga wyjątkowych umiejętności i wiedzy, dostarcza przyjemności daleko wykraczającej poza zaspokojenie głodu, skupia uwagę swoim kształtem, kolorem, zapachem, przez co działa na wyobraźnię, i ma styl, może być z całą pewnością zaliczone do sztuki – sztuki kulinarnej<sup>48</sup>.

Jakie zatem cechy powinien posiadać „nadawca dzieła”, by można było mówić o gotowaniu jako o sztuce, o kucharzu natomiast – jako o artyście? Pisząc o sztuce w ogólności, a zatem najpewniej o tych jej dziedzinach, które dotychczas „zatwierdzono” jako artystyczne, Bogna Kietlińska stwierdza, że „mniej więcej od połowy XIX wieku spór wokół kompetencji artystycznych przybrał szczególnie na sile i wynikał przede wszystkim ze stopniowego osłabiania więzi między odbiorcą i artystą [...]. Recepcja dzieła jest zatem determinowana przez poziom kompetencji artystycznej odbiorcy, i tak koło się zamyka”<sup>49</sup>. Czy rzeczywiście? Niewykluczone, że w sytuacji, gdyby poza dziedzinami „wysokimi”, takimi jak malarstwo czy rzeźba, uprawomocnić kreatywne gotowanie jako sztukę, a kompetentne podejście do jej realizacji jako jej odbiór, mogłoby się okazać, że nowa – nowo zatwierdzona – forma sztuki ma się dobrze. Jak już dowodzono, wzrasta liczba wymagających odbiorców (tu: klientów restauracji), ludzi spragnionych doznań wykraczających poza najprostsze potrzeby. Z jednej strony, rosnące oczekiwania konsumentów mobilizują kucharzy, z drugiej zaś, odwrotnie, rosnące wyrafinowanie kucharzy nakłania ich klientów do szukania czegoś wyjątkowego. Przy zaangażowaniu obydwu stron – kucharza-artysty i klienta-konesera – można mówić o istnieniu i recepcji sztuki kulinarnej. Szczególnie istotne jest w tym wypadku stałe doskonalenie się kucharzy i restauratorów, bo to dzięki nim następnie sublimują się gusta odbiorców.

Możliwości w dziedzinie rozwoju umiejętności, których wymaga sztuka kulinarna, jest coraz więcej. Określenie *food design* zyskuje swoje odpowiedniki w wielu językach, po polsku funkcjonuje jako „projektowanie jedzenia”. Dziś nie wystarcza już dobry smak potraw. „Coraz częściej o wyborze danego

---

<sup>48</sup> Ibidem.

<sup>49</sup> B. Kietlińska, *Znaczenie kompetencji kulturowych i artystycznych w odbiorze sztuki*, [w:] *Co z tym odbiorcą?...*, op. cit., s. 96.

produktu decyduje jego kolor, forma, a czasami nawet dźwięk” – czytamy w jednym z popularnych kulinarnych serwisów internetowych.

Nowy dokument wyemitowany na antenie Kuchni.tv pt. *Jedzenie zaprojektowane* przedstawia złożony proces powstania produktów spożywczych i zabiera widzów w świat smaków, przepisów i technik gotowania, które wpływają na ostateczną formę jedzenia. [...] Badania w zakresie psychologii jedzenia mówią o subiektywnych odczuciach dotyczących jedzenia<sup>50</sup>.

Umiejętności w dziedzinie projektowania posiłków coraz częściej można zgłębiać pod okiem specjalistów w tej dziedzinie. Na przykład Akademia Sztuk Pięknych w Łodzi prowadzi podyplomowe studia, na których pasjonaci i poszukiwacze smaku, miłośnicy designu i kulinariów, menadżerowie restauracji, kucharze, dziennikarze i inne osoby, które pragną mieć wpływ na rozwój polskich kulinariów, uczą się twórczych sposobów kreowania i wykorzystania jedzenia. W szerokim kontekście branżowym poznają proces projektowy, szkolą u siebie zdolność kreatywnego myślenia i konsekwencję, której wymaga świadomy, metodyczny rozwój danego projektu<sup>51</sup>.

Konkretne umiejętności kucharskie można zgłębiać, wstępując do niezliczonych szkół gotowania, biorąc udział w tematycznych kursach, warsztatach i oglądając niezmiernie ostatnio popularne programy poświęcone gotowaniu i podawaniu jedzenia<sup>52</sup>.

## ZAKOŃCZENIE

Podsumowując dotychczas zebrane informacje i rozważania, warto określić, jakie cechy klasyfikują kulinaria jako dziedzinę sztuki. Jeśli za Andrzejem Chłopeckim przyjąć, że: „owocem twórczości [...] nie jest coś zwykłego; jakis jeden z wielu takich samych, mniej lub bardziej banalnych przedmiotów, zaś twórca to ten, kto wytwarza coś niepowtarzalnego, niezwykajnego [...]”,

<sup>50</sup> *Projektowanie jedzenia*, Kuchnia+, [http://www.kuchniaplus.pl/kuchnioteka/artykuly/projektowanie-jedzenia\\_242.html#ixzz40q7h0yJy](http://www.kuchniaplus.pl/kuchnioteka/artykuly/projektowanie-jedzenia_242.html#ixzz40q7h0yJy) [dostęp: 24.03.16].

<sup>51</sup> *Food Design (Projektowanie Kulinariów)*, Akademia Sztuk Pięknych im. Władysława Strzemińskiego w Łodzi, <http://podyplomowe.asp.lodz.pl/studia-podyplomowe/59-projektowanie-kulinariow> [dostęp: 24.03.16].

<sup>52</sup> *Kursy Kulinaria*, <https://www.kursykulinaria.pl/warszawa,37.html> [dostęp: 24.03.16].

jego działalność nie sprowadza się jedynie do wynajdowania nowości [...], lecz [istnieje] wtedy, gdy tworząc cokolwiek [...], włączy weń elementy zupełnie praktycznie »nieużyteczne«, »niepotrzebne« – dekoracyjne, mające na celu »czystą« estetykę<sup>53</sup>, to może się okazać, że kulinaria jedynie ocierają się – a nawet nie zawsze – o twórczość, a ich twórcy tylko czasami bywają artystami. Przykład podany przez Chłopeckiego – którego zdaniem „owocem twórczości ogrodnika [...] nie jest zwykła gruszka na pospolitej gruszy; gruszka na wierzbie zaś – o, to już coś”<sup>54</sup> – sugeruje, że za twórczy uznać można przede wszystkim akt kreacji podczas wymyślenia nowej potrawy, i to tylko wtedy, jeśli jest ona nietuzinkowa, łamiąca konwenanse, jak przysłowiowa gruszka na wierzbie. Autor, jakkolwiek żartobliwie, to jednak bardzo surowo obchodząc się z kryteriami przynależności działań i ich rezultatów do dziedziny sztuki, nie wypowiada się o ewentualnej artystycznej interpretacji wzoru (np. przepisu) już istniejącego.

Większą rolę przyznaje kuchni Arnold Toczyński, pisząc, że jest ona „jednym z fundamentów kultury”, ponieważ „przetwarzanie żywności wpłynęło znacząco na zdolności rozwojowe i adaptacyjne naszego gatunku, jak też zdeterminowało proces budowy kultury i cywilizacji”. Przyznając, że gotowanie i jedzenie jest często formą twórczości, autor ten analizuje społeczne i gospodarcze reperkusje kulinariów: „Bez swobody wyboru tego, co i jak jemy, trudno byłoby sobie wyobrazić kategorię taką, jak wolność, czy system polityczny, jakim jest demokracja. Nie mówiąc już o dzisiejszej globalnej gospodarce, która w dużej mierze może rozwijać się i rosnać dzięki temu, że człowiek rozwija się i rośnie jako konsument zasobów i dóbr spożywczych”<sup>55</sup>.

Bez wątpienia ewolucji sposobów przyrządzania i podawania jedzenia nie sposób odmówić roli kulturotwórczej i wpływu na gospodarkę, o czym słusznie pisze Toczyński. Nie można również zaprzeczyć, że w kuchni częstokroć dochodzi i do konstruowania nowych form (choćby w kuchni molekularnej), i do odtwarzania form wcześniejszych (tu: przepisów stworzonych przez kreatywnych kucharzy). W tym ostatnim wypadku słuszna wydaje się

<sup>53</sup> A. Chłopecki, *Artystą się bywa*, [w:] ...i Ty bądź artystą, Warszawa 1982, s. 9-10.

<sup>54</sup> Ibidem.

<sup>55</sup> A. Toczyński, „Uczta Babette” – redefinicja dyskursu kulinarnego, [www.wydzielhist.uni.lodz.pl/pub/16.pdf](http://www.wydzielhist.uni.lodz.pl/pub/16.pdf) [dostęp: 31.03.16].



opinia Adama Chrzóstowskiego, który przyrównuje interpretację przepisu do wykonania koncertu Chopinowskiego i uważa ją za twórczą. Analizując wypowiedzi zaangażowanych w swoją pracę mistrzów kuchni i restauratorów, można też przyjąć, że ich działania bywają wyrażaniem przeżyć, a efekty tychże działań mają za założenia zachwycać (wyglądem i smakiem), niekiedy wzruszać (kiedy kojarzą się z czymś ważnym i bliskim).

Na pewno można uznać, że kulinaria są oparte na pewnej formie kreatywności, czyli spełniają pierwszy z wymienianych przez Victora Ginsburgha i Davida Throsby'ego warunków przynależności do działań kulturowych. O tym, że spełniają i drugie kryterium – odwoływania się do symboliki – przekonują rozwiązania znane z kuchni *fusion* (gdzie oprócz smaków mieszają się szerzej pojęte tradycje z różnych stron świata) czy praca René Redzepiego, szefa restauracji, której wystrój i dania wyrażają ideę Skandynawii. W świetle cytowanej wcześniej Ustawy o prawie autorskim udowodniono ponadto, że i trzeci warunek Ginsburgha i Throsby'ego, zgodnie z którym dzieła sztuki powinny wiązać się z pewną formą własności, ma swoje zastosowanie w odniesieniu do kulinariów.

Jeśli do cech definiujących daną dziedzinę jako artystyczną dołączyć kwestię recepcji dzieł, jej nieodzowność i niezbywalne miejsce w całym procesie twórczym, to również można wywnioskować, że kulinaria są rodzajem performansu nastawionym na aktywne uczestnictwo odbiorcy. Malarstwo ma swoją widownię, a muzyka swoich słuchaczy – tak też sztuka kulinarna ma swoich smakoszy, których zresztą urzeka nie tylko smakiem. Działając również na pozostałe zmysły: wzroku – poprzez niesamowity niekiedy wygląd dań i wystrój restauracji; słuchu – za pomocą harmonizujących z całą koncepcją dźwięków płynących z odtwarzacza; wreszcie węchu – poprzez porywający zapach, i dotyku – dzięki intrygującej strukturze potraw – jawi się jako dziedzina jedyna w swoim rodzaju, sztuka totalna.

## Bibliografia

- Andrzej Chłopecki, *Artystą się bywa*, [w:] *...i Ty bądź artystą*, Krajowa Agencja Wydawnicza, Warszawa 1982.
- Grzegorz Dziamski, *Sztuka i estetyzacja świata*, [w:] *Co z tym odbiorcą? Wokół zagadnienia odbioru sztuki*, red. M. Kędziora, W. Nowak, J. Ryczek, Wydawnictwo Naukowe Wydziału Nauk Społecznych UAM, Poznań 2012.

- Bogna Kietlińska, *Znaczenie kompetencji kulturowych i artystycznych w odbiorze sztuki*, [w:] *Co z tym odbiorcą? Wokół zagadnienia odbioru sztuki*, red. M. Kędziora, W. Nowak, J. Ryczek, Wydawnictwo Naukowe Wydziału Nauk Społecznych UAM, Poznań 2012.
- Monika Kucia, *Kuchnia PL*, Ministerstwo Spraw Zagranicznych, Warszawa 2011.
- Dorota Ilczuk, *Ekonomika kultury jako dziedzina badawcza*, PWN, Warszawa 2015.
- Raport 2014: Rynek Gastronomiczny w Polsce*, „Nowości Gastronomiczne”, Warszawa 2014.
- Mark Reinfeld, Bo Rinaldi, *Vegan World Fusion Cuisine*, Thousand Petals Publishing, Kapaa 2004.
- Kevin W. Sweeney, *Hunger is The Best Sauce. The Aesthetics of Food*, [w:] *The Philosophy of Food*, red. D.M. Kaplan, University of California Press, Los Angeles 2012.
- Amy B. Trubeck, *Haute Cuisine How the French Invented the Culinary Profession*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia 2000.

### **Źródła internetowe**

- A lot of people came and were very disappointed with the Damien Hirst art collection*, „The Guardian” z dnia 17.07.1999 r., [www.theguardian.com/theguardian/1999/jun/17/features11.g23](http://www.theguardian.com/theguardian/1999/jun/17/features11.g23).
- Analiza potrzeb i rozwoju przemysłów kreatywnych*, Raport Ecorys na zlecenie Ministerstwa Gospodarki, Warszawa 2009, [http://nck.pl/media/attachments/302357/analiza\\_potrzeb\\_i\\_rozwoju\\_przemysw\\_kreatywnych.pdf](http://nck.pl/media/attachments/302357/analiza_potrzeb_i_rozwoju_przemysw_kreatywnych.pdf).
- Elżbieta Bogusławska-Przybysz, *ArtFood – sztuka na talerzu*, SPAeden, [www.spaeden.pl/kuchnia/kuchenne-trendy/2287-artfood-sztuka-na-talerzu](http://www.spaeden.pl/kuchnia/kuchenne-trendy/2287-artfood-sztuka-na-talerzu).
- Adam Chrzastowski, *Gotowanie vs sztuka*, Blog Adama Chrzastowskiego, <http://adamchrzastowski.natemat.pl/88505,gotowanie-vs-sztuka>.
- Agata Etmantowicz, *Co to takiego przemysły kreatywne i przemysły kultury*, „Kreatywni Samozatrudnieni”, <http://www.kreatywnisamozatrudnieni.pl>.
- Food Design (Projektowanie Kulinariów)*, Akademia Sztuk Pięknych im. Władysława Strzemińskiego w Łodzi, <http://podyplomowe.asp.lodz.pl>.
- Jamie Oliver – Filozofia jedzenia*, „Przy dużym stole”, <http://przyduzymstole.blogspot.com>.
- Magdalena Kasprzyk-Chevriaux, *Wojciech Modest Amaro*, <http://culture.pl/pl/tworca/wojciech-modest-amaro>.

- Andrzej Klasik, *Sektor kultury i przemysły kreatywne w rozwoju regionu na przykładzie Aglomeracji Górnośląskiej*, Portal Innowacji, [http://pi.gov.pl/PARPFFiles/file/INNOWACYJNA\\_FIRMA/R\\_artykul\\_prz\\_kreatywne\\_agl\\_gornoslaska.pdf](http://pi.gov.pl/PARPFFiles/file/INNOWACYJNA_FIRMA/R_artykul_prz_kreatywne_agl_gornoslaska.pdf).
- Kuchnia chińska. Jedzenie w zgodzie z filozofią*, „Prześlij przepis!”, [www.przyslij-przepis.pl/artykul/kuchnia-chinska-jedzenie-w-zgodzie-z-filozofia](http://www.przyslij-przepis.pl/artykul/kuchnia-chinska-jedzenie-w-zgodzie-z-filozofia).
- Edyta Kusińska, „*Moje smaki*” Michel Moran, „*Madame Edith*”, <https://madame-edith.com/lifestyle/moje-smaki-michel-moran/>.
- Kinga Lewandowska, *Agnieszka Kręglicka: Codzienne gotowanie rzadko bywa sztuką*, „*Polska Times*” z dnia 31.03.2013 r., [www.polskatimes.pl/artykul/795613,agnieszka-kreglicka-codzienne-gotowanie-rzadko-bywa-sztuka,id,t.html](http://www.polskatimes.pl/artykul/795613,agnieszka-kreglicka-codzienne-gotowanie-rzadko-bywa-sztuka,id,t.html).
- Gail Mercedes, *The Philosophy of Chinese Cooking*, „*SelfGrowth*”, [http://www.selfgrowth.com/articles/the\\_philosophy\\_of\\_chinese\\_cooking](http://www.selfgrowth.com/articles/the_philosophy_of_chinese_cooking).
- Maciej Misiura, Dariusz Aksamit, *Kuchnia molekularna*, <http://kuchniamolekularna.pl>.
- Projektowanie jedzenia*, [http://www.kuchniaplus.pl/kuchnioteka/artykuly/projektowanie-jedzenia\\_242.html](http://www.kuchniaplus.pl/kuchnioteka/artykuly/projektowanie-jedzenia_242.html).
- Colt Taylor, *Cooking Is An Art: What Makes A Chef An Artist, Craftsman And Visionary*, „*Elite Daily*”, <http://elitedaily.com/life/culture/chef-artist-craftsman-visionary/632690/>.
- Arnold Toczyński, „*Uczta Babette*” – redefinicja dyskursu kulinarnego, [www.wydzielhist.uni.lodz.pl/pub/16.pdf](http://www.wydzielhist.uni.lodz.pl/pub/16.pdf)
- Turystyka kulinarna – czyli przepis na sukces szlaków, imprez i produktów kulinarnych*, [www.kuchniaplus.pl/kuchnioteka/artykuly/turystka-kulinarna-czyli-przepis-na-sukces-szlakow-imprez-i-produktow-kulinarnych\\_336.html](http://www.kuchniaplus.pl/kuchnioteka/artykuly/turystka-kulinarna-czyli-przepis-na-sukces-szlakow-imprez-i-produktow-kulinarnych_336.html).
- Wspólna strategia rozwoju kreatywności przemysłowej na pograniczu polsko-litewskim*, Olita, Suwałki 2011, [www.ugpunska.pl/userfiles/file/Strategia%20Rozwoju%20PK%20na%20Pograniczu%20PL.pdf](http://www.ugpunska.pl/userfiles/file/Strategia%20Rozwoju%20PK%20na%20Pograniczu%20PL.pdf).

## Culinary Arts as a New Creative Industry

The authoress puts up a thesis that certain ways of preparing, serving and consuming food have the qualities of classifying them as belonging to the sphere of art. Going further in her analysis places culinary amongst the creative industries, in the area where art meets economics. The authoress reaches

out to various sources and presents a wide variety of theories, opinions as well as facts that support her thesis.

**Keywords:** culinary, creative industry, cultural management, famous chefs