

AKADEMIE MÚZICKÝCH UMĚNÍ V PRAZE

FILMOVÁ A TELEVIZNÍ FAKULTA

Filmové, televizní a fotografické umění a nová média

Audiovizuální studia

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

**JÍDLO JAKO ZPROSTŘEDKOVATEL VÝZNAMŮ V
KONCEPTUÁLNÍM UMĚNÍ**

PŘÍSTUPY ALISON KNOWLES A RIRKRITA TIRAVANIJI

Bc. Vendula Guhová

Vedoucí práce: doc. Tomáš Pospiszyl, Ph.D.

Oponent práce: MgA. Tomáš Uhnák

Datum obhajoby: 12. září 2017

Přidělovaný akademický titul: BcA.

Praha, 2017

ACADEMY OF PERFORMING ARTS IN PRAGUE

FILM AND TV SCHOOL

Film, Television and Photographic Arts and New Media

Audiovisual Studies

BACHELOR THESIS

FOOD AS A SOURCE OF MEANINGS IN CONCEPTUAL ART

ARTISTIC ATTITUDES OF ALISON KNOWLES AND RIRKRIT

TIRAVANIJA

Bc. Vendula Guhová

Tutor: doc. Tomáš Pospiszyl, Ph.D.

External examiner: MgA. Tomáš Uhnák

Date of defense: September 12, 2017

Academic title to be assigned: Bachelor of Arts (BcA.)

Prague, 2017

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou/magisterskou/disertační práci na téma

Jídlo jako zprostředkovatel významů v konceptuálním umění: Přístupy Alison Knowles a Rirkrita Tiravaniji

vypracoval(a) samostatně pod odborným vedením vedoucího práce a s použitím uvedené literatury a pramenů.

Praha, dne

.....
podpis diplomanta

Upozornění

Využití a společenské uplatnění výsledků diplomové práce, nebo jakékoliv nakládání s nimi je možné pouze na základě licenční smlouvy tj. souhlasu autora a AMU v Praze.

Evidenční list

Uživatel stvrzuje svým podpisem, že tuto práci použil pouze ke studijním účelům a prohlašuje, že jí vždy řádně uvede mezi použitými prameny.

[illegible]

Poděkování

Děkuji doc. Tomášovi Pospiszylovi, PhD. za podnětné rady a podporující přístup při vedení této bakalářské práce. Zároveň děkuji svému muži Alexandru Guhovi za psychickou podporu a zpětnou vazbu při psaní.

Abstrakt

Práce „Jídlo jako zprostředkovatel významu v konceptuálním umění: přístupy Alison Knowles a Rirkrita Tiravaniji“ je případovou studií zkoumající spektrum významů, které jídlo v umění 20. století zprostředkovává, a jejich proměn v závislosti na kontextu. Popisuje a porovnává významy vaření a konzumace jídla, které jsou obsaženy v dílech Alison Knowles *Proposition: Make a Salad* a *The Identical Lunch* a dílech Rirkrita Tiravaniji *Untitled (Pad Thai)* a *Untitled (Free/Still)* s ohledem na jejich širší dobové a umělecké zakotvení (Fluxus a vztahová estetika). Zkoumá, v jakém momentě se tyto jejich aktivity, využívající běžné činnosti, stávají uměleckým dílem a jakou mytologii si oba umělci vytvářejí. Jedním z důležitých aspektů, který práce sleduje, je motiv sounáležitosti.

Abstract

“Food as a Source of Meanings in Conceptual Art: Artistic Attitudes of Alison Knowles and Rirkrit Tiravanija” is a case study that examines the spectre of meanings mediated by food in the 20th century art and context-dependent changes of those. The thesis describes and compares the meanings of cooking and eating in Alison Knowles's pieces *Proposition: Make a Salad* and *The Identical Lunch* and Rirkrit Tiravanija's pieces *Untitled (Pad/Thai)* and *Untitled (Free/Still)*, with regard to their contemporary and artistic context (Fluxus and relational aesthetics). It explores when do these activities - using quotidian acts - become an art piece and what mythology do these two artists build around themselves. One of the important aspects examined is a motive of connectivity.

Osnova

1. Úvod.....	5
2. Jídlo v umění.....	9
2.1. Proměny role jídla v umění v průběhu 20. století.....	9
2.2. Jídlo jako zprostředkovatel významů v uměleckých dílech.....	14
2.3. Vaření a konzumace jako zprostředkovatel významů.....	17
3. Alison Knowles a vaření a konzumace v umění.....	22
3.1 Kontext tvorby Knowles.....	22
3.2. <i>Proposition: Make a Salad</i>	27
3.3. <i>The Identical Lunch</i>	30
3.4. Zprostředkování významů a prezentace <i>Make a Salad</i> a <i>The Identical Lunch</i> jako uměleckých děl.....	35
3.4.1. Zprostředkování významů.....	35
3.4.3. Prezentace.....	38
4. Rirkrit Tiravanija a vaření a konzumace v umění.....	41
4.1. Kontext Tiravanijovy tvorby.....	41
4.3. <i>Untitled (Pad Thai)</i>	53
4.4. <i>Untitled (Free/Still)</i>	56
4.5. Zprostředkování významů a prezentace <i>Untitled (Pad Thai)</i> a <i>Untitled (Free/Still)</i> jako uměleckých děl.....	59
4.5.1. Zprostředkování významů.....	59
4.5.4. Prezentace.....	62
5. Závěr.....	64
6. Použitá literatura.....	67
7. Přílohy.....	75

Seznam příloh

Příloha č. 1: *Proposition: Make a Salad* (1962) v Institute for Contemporary Art, Londýn

Příloha č. 2: *Make a Salad* (1962) performovaný v Baltimore Museum of Art v roce 2003

Příloha č. 3: Alison Knowles: *Journal of the Identical Lunch* (1971), Nova Broadcast Press

Příloha č. 4: Alison Knowles: *Journal of the Identical Lunch* (1971), Nova Broadcast Press

Příloha č. 5: Sítotisk Alison Knowles zobrazující performery *Identical Lunch*

Příloha č. 6: *Identical Lunch* hromadně performovaný v roce 2011 v MoMA

Příloha č. 7: *Untitled 1990 (Pad Thai)* v Paula Allen Gallery v New Yorku

Příloha č. 8: *Untitled 1992 (Free)* v 303 Gallery v New Yorku

Příloha č. 9: *Untitled 1992 (Free)* v 303 Gallery v New Yorku

Příloha č. 10: Michael Asher: prostorová intervence *Untitled* v Claire Coopley Gallery z roku 1974

Příloha č. 11: *Untitled 1992/1995 (Free/Still)* v roce 2011 v MoMA, v New Yorku

Příloha č. 12: *Untitled 1992/1995 (Free/Still)* v roce 2011 v MoMA, v New Yorku

Seznam použitého označování

vaření - Slovo vaření zde používám v obecném smyslu přípravy potravy, ať už se jedná o krájení, dušení, vaření, pečení, smažení nebo uzení.

konzumace - V tomto textu většinou používám toto slovo ve smyslu konzumace jídla, přestože v některých případech zahrnuje i konzumaci nápojů.

sounáležitost - Výraz sounáležitost zde užívám ve významu pocitu vzájemného mentálního napojení na sebe v rámci volné skupiny na určitém místě nebo na určité události, který vzniká skrze společný zážitek.

konvivialita - Jedná se o pojem hojně užívaný Rirkitem Tiravanijou; anglické slovo *conviviality* znamená v překladu veselost, družnost, žoviálnost.

konceptuální umění - V konceptuálním umění umělec zkoumá vyjadřovací prostředky a funkce, odmítá tradiční metody výtvarného umění. Nejdůležitějším prostředkem konceptuálního umění je koncept či myšlenka, která je zapojena do tvorby uměleckého díla, které, protože není postaveno na tradicích výtvarného umění, může podle návodu stvořit i naprostý laik. Konceptuální umění významně narušuje hranici mezi tím, co je považováno za umění, a tím, co tradičně uměním není.¹ Zde používám tento pojem ve volném pojetí, označuji jím především tvorbu, která nemá zobrazovací úlohu

participativní umění - „Participativní umění existuje pod různými překrývajícími se názvy, mezi kterými je i interaktivní umění, vztahové umění, umění spolupráce, aktivistické umění, dialogické umění a komunitní umění. V některých případech účast lidí vytváří umělecké dílo, v jiných je akt zapojení samotný popsán jako umění.“²

happening - „Způsob uměleckého výrazu, který se formuje náhodným rozvíjením děje formou inscenované události za účasti umělce i diváků – účastníků happeningu.“³

performance - „V širším a retrospektivním smyslu se pojmu užívá pro všechny formy uměleckého sdělení, které od počátku 60. let užívají jako výrazový nástroj živého předvádění před diváky nebo za účasti diváků. V užším smyslu se performance odlišuje od vývojově starší výrazové formy, kterou je happening

1 Konceptuální umění, 2009. *Artmuseum.cz* [online]. [cit. 2017-08-21].

2 FINKELPEARL, Tom, 2004. Participatory Art. In: KELLY, Michael. *Encyclopedia of Aesthetics*. Oxford: Oxford University Press.

3 Happening, In: *Artlist - databáze současného umění* [online]. [cit. 2010-06-04].

tím, že diváci tu nejsou nutně aktéry děje. (...) Od divadelního představení se výtvarná performance liší tím, že zůstává vždy fragmentem příběhu v tom smyslu, že je jako každé výtvarné dílo pouze podnětem pro konečnou realizaci díla v mysli diváka."⁴

food art - Silvia Bottinelli a Margherita d'Ayala Valva, editorky knihy *The Taste of Art: Food, Cooking, and Counterculture in Contemporary Practices* definují tento pojem jako díla, která užívají jídlo jako materiál i jako proces, tedy díla překračující reprezentace jídla, konceptualizují jídlo samotné jako umělecké médium a „proces jezení a vaření jako umělecké (a politické) akce."⁵ Do češtiny by se tento pojem dal přeložit jako *jídelní umění*.

eat art - Jedná se o termín Daniela Spoerriho, vztahuje se k jeho „uměleckému směru“ 60. a 70. let. Druhý význam tohoto pojmu se týká dnešního užití v souvislosti s přípravou jídla a kulinářským designem, tento druhý význam nás v této práci nezajímá.

gastrosofie - Gastrosofie je filosofie jídla spjatá s jídelní a environmentální etikou.⁶

Jazyková poznámka: Vzhledem k časté absenci oficiálního překladu popisovaných uměleckých děl nechávám jejich názvy v původním znění. Překlady ovšem uvádím u zkoumaných děl Alison Knowles a Rirkrita Tiravaniji. Ženská cizojazyčná příjmení záměrně nepřechyluji.

4 Performance, In: *Artlist - databáze současného umění* [online]. [cit. 2010-06-21].

5 Series Editors' Preface, 2017. BOTTINELLI, Silvia a MARGHERITA D'AYALA VALVA. *The Taste of Art: Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*. Fayetteville: University of Arkansas Press. Kindle Locations 328-335.

6 LEMKE, Harald, 2003. The extended art of eating: Joseph Beuys' unknown gastrosofie. *SANSAI: An Environmental Journal for the Global Community*. (2), 53-65.

1. Úvod

„Linie mezi uměním a životem by měla být ponechána proměnlivá a snad pokud možno nezřetelná.“

Allan Kaprow

Jídlo jakožto element nutný k přežití je jednou z mála činností a témat, které jsou společné všem lidem, představuje tedy univerzální prostředek uměleckého vyjádření, který má bezpočet významových konotací vzhledem k sociokulturním, geografickým, historickým a jiným kontextům, ve kterých se vyskytuje. Jde například o tradiční sepětí jídla a jeho produkce s rytmem přírody, zpracování plodin, způsob skladování, kulturní významy jednotlivých potravin spojené se světskými i posvátnými rituály, sociální vztahy určující kdo komu připravuje jídlo. Jedním z konkrétních kulturních projevů zpracovávání potravin může být sepětí hromadného mlácení obilí se společným zpěvem písně, která pomáhá udržovat rytmus práce. V posledních staletích dochází k odcizení produkce jídla, proměnám a vymizení rituálů spojených s vařením a stolováním a k rozmachu tzv. sekundárního stravování⁷. V současné době jsme svědky nadprodukce a plýtvání jídlem, dilemat týkajících se správného způsobu stravování (veganství, makrobiotika apod.) a fascinace jídlem a vařením, která se projevuje mimo jiné inflací jídelních vizuálních vjemů (v médiích a na sociálních sítích). Paralelně s tím se výrazně proměnila i role jídla v umění, jeho užití v této oblasti se podílelo na posunu chápání pojmu umění jako takového.

Tématem této bakalářské práce jsou významy, které jídlo jako tvůrčí prostředek zprostředkovává v dílech konceptuálního umění, a sice zejména v podobě vaření a konzumace ve formě performance a participativního umění. Přináší komparaci uměleckého přístupu dvou konkrétních tvůrců, Alison Knowles a Rirkrita Tiravaniji, ilustrovaného na jejich raných a vlivných dílech performativního charakteru. Zabývá se tím, jaké významy jídlo zprostředkovává v dílech Alison Knowles *Make a Salad*⁸ a *The Identical Lunch*⁹, a jaké v dílech Rirkrita Tiravaniji *Untitled (Pad Thai)*¹⁰ a *Untitled (Free/Still)*¹¹. Jedná se o díla

7 Tj. konzumace průmyslově vyráběných potravin, často ve spěchu a v nepravidelných časech.

8 V překladu *Udělej salát*.

9 V překladu *Identický oběd*.

10 V překladu *Bez názvu (Pad Thai)*.

11 V překladu *Bez názvu (Zadarmo/Stále)*, dílo má i jiné možnosti překladu.

umělců působících nejen v USA, kteří jsou představiteli odlišných generací a časově rozdílného uměleckého kontextu. Knowles je spjatá s uskupením Fluxus, Tiravanija, který začal být aktivní na umělecké scéně o tři dekády později, je spjat s kontextem vztahové estetiky a participativního umění 90. let 20. století.

Ve výběru tématu vycházím ze své zkušenosti podněcování sounáležitosti v sousedské komunitě a zkušenosti se silou fungování jídla jako záminky k setkání a prostředku navození společného zážitku.

V této práci si kladu následující otázky:

- Jak se změnilo chápání prostředku jídla a jeho užití v umění od Knowles k Tiravanijovi, v závislosti na době a odlišném kontextu umělecké scény?
- Jakou osobní mytologii si Knowles a Tiravanija vytvářejí?
- Jak se liší umělecká východiska Alison Knowles v *Make a Salad* a *The Identical Lunch* a východiska Rirkrita Tiravaniji v *Untitled (Pad Thai)* a v *Untitled (Free/Still)*?
- S jakými významy vaření a jídla Knowles a Tiravanija pracují?
- Co v jejich případech ovlivňuje, že se běžné činnosti stanou uměleckým dílem?

Hypotéza této práce zní: Hlavním motivem užití vaření a konzumování jídla v uměleckých akcích Alison Knowles a Rirkrita Tiravaniji *Make a Salad*, *The Identical Lunch* a *Untitled (Pad Thai)* a *Untitled (Free/Still)* je navození sounáležitosti mezi účastníky.

V první kapitole nastíním širší kontext jídla v umění 20. století, historický vývoj proměny práce s jídlem jako uměleckého prostředku, významy, které jídlo v různých svých podobách generuje, a dále významy zprostředkovávané specificky vařením a konzumací. Tím připravím kontext pro popis a analýzu děl Alison Knowles a Rirkrita Tiravaniji, které budou následovat v dalších dvou kapitolách. V závěru potom zodpovím výzkumné otázky a posoudím pravdivost výše zmíněné hypotézy.

Jsem si vědoma toho, že píšu o již historických dílech, ke kterým není snadné se dostat jako očitý svědek a které mají jen částečnou dokumentaci (obrazovou či ve formě výpovědí přímých účastníků). Vzhledem k mladší dataci Tiravanijových děl existuje na rozdíl od tvorby Knowles více zdrojů, které se týkají umělecko-kritické diskuze nad jeho tvorbou. Interpretace děl obou umělců vychází částečně ze záměrů zmíněných umělců a částečně z jejich retrospektivního výkladu.

V práci se nevěnuji vizuální reprezentaci jídla, nýbrž se zde zabývám především procesuálními díly s performačním nebo participativním charakterem. Většinou se jedná o práce s reálným jídlem. Výjimku tvoří zásadní historická díla, která zmiňuji v první kapitole - ta uvádím pro úplnost a pro jejich důležitou roli v dějinách umění. Vzhledem k omezenému prostoru se zde zabývám pouze euroamerickým prostorem umění, a to zejména tvorbou zaměřenou na jídlo v USA a v Německu. Asijský kontext zmiňuji jen okrajově pro doplnění souvislostí Tiravanijovy tvorby.

Tvorbou hnutí Fluxus a specificky tvorbou Alison Knowles se teoreticky zabývá Nicole L. Woods, Julia Robinson a dcera Alison Knowles, historička umění Hannah Higgins. Tvorbu vztahové estetiky a Rirkrita Tiravaniju teoreticky ukotvuje Nicolas Bourriaud v knize *Relational Aesthetics*, do kritické debaty ohledně této tvorby přispěli mimo jiné Claire Bishop článkem *Antagonism and Relational Aesthetics*, Janet Kraynak článkem *Tiravanija's liability* a Christian Kravagna. Důležitým zdrojem pro mě byla analýza Tiravanijova umění Niny Möntmann v knize *Kunst als sozialer Raum: Andrea Fraser, Martha Rosler, Rirkrit Tiravanija, Renée Green*. Anna Dezeuze se zabývá participací v umění od Fluxu po nová média a dematerializací uměleckého objektu. Teoretické ukotvení jídla a vaření v umění poskytuje komplexní sborník *The Taste of Art: Food, Cooking, and Counterculture in Contemporary Practices* editorek Silviy Bottinelli a Margherity d'Ayala Valva, dále se tomuto tématu věnuje Cecilia Novero v knize *Antidiets of the Avant-garde: From Futurist Cooking to Eat Art* a filosof a kulturolog Harald Lemke (například v knize *Die Kunst des Essens: Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*). Kulturní antropolog Claude Lévi-Strausse pracuje s jídlem v knize *Vařené a syrové*,¹² se strukturální analýzou v této práci ovšem vědomě nepracuji. Specifickou oblast pohostinství v umění tematizuje výstava *FEAST: Radical Hospitality in Contemporary Art* z roku 2012. Vztah mezi uměním

12 LÉVI-STRAUSS, Claude. 1992. *The Raw and the Cooked*. London: Penguin Books.

a životem teoreticky pojímá Michel de Certeau v knize *L'invention du quotidien* z roku 1980. V českém kontextu se jídlem a vařením v umění teoreticky i prakticky zabývá například Tomáš Uhnák. Na Technické univerzitě v Liberci se spojení jídla a umění věnuje ateliér Gastronomie - aristologie Evy Kaniové.

Jídlo a vaření v konceptuálním umění je v anglické a německé literatuře dobře zpracované, neplatí to, mimo několik specifitěji zaměřených akademických prací (*Sociální intervence v umění a jídlo: umění jako sociální intervence* Pavly Peroutkové nebo *Umění vs. Molekulární kuchyně* Kateřiny Ondračkové), o literatuře české. Umělecká tvorba Alison Knowles a Rirkrita Tiravaniji je v cizojazyčné literatuře dobře zpracovaná, oběma umělcům se věnují odborné články a rozhovory, retrospektivní kniha Tiravaniji, knihy věnované Fluxu i vztahové estetice. Doposud ovšem nevznikla jejich komparativní studie. V tom tkví přínos této bakalářské práce.

2. Jídlo v umění

2.1. Proměny role jídla v umění v průběhu 20. století

Jídlo má velký potenciál vyvolávat množství různých významů, poskytuje tedy bohaté téma pro umělecké zpracování. Na rozdíl od staletí předchozích se v jídlo průběhu 20. století přestává používat pouze v reprezentované formě v podobě maleb zátiší či hostin a stává se skutečným uměleckým materiálem a prostředkem konceptuálního sdělení. To souvisí s postupným rozšiřováním chápání pojmu umění v průběhu 20. století počínaje ready-madey Marcela Duchampa.¹³ Užití jídla v umění bylo rozšířeno o další umělecké formy - jak o objekty a instalace, tak i o performance, happeningy či jiný druh událostí. V následujících několika odstavcích nastíním důležité momenty 20. století ve vývoji užití jídla v umění.

Na přelomu 20. a 30. let 20. století se jídlem začali zabývat italští futuristé. Požadovali, aby bylo jídlo chápáno jako umění. V *Manifestu futuristické kuchyně* (1930) volali po originalitě pokrmů, které mají oslovit oči a fantazii, spíše než mít sytící účinek. Ten měl být podle nich v budoucnu uspokojen chemickými tabletami. Bojovali proti zažitým stravovacím návykům, chtěli zakázat těstoviny, které údajně způsobují ochablost, pesimismus, nostalgii a nemají dostatečné nutriční hodnoty. Vytvářeli jedlé sochy, ve kterých užívali netradiční kombinace ingrediencí. Modely různých hostin (extremistická hostina, taktilní večeře s oslavou, večeře bílé touhy a podobně) a nezvyklé až absurdní recepty publikovali ve *Futuristické kuchařce*. Marinetti je aplikoval též ve své futuristické restauraci *Taverna del Santopalato* v Turíně, která fungovala zároveň jako experimentální ateliér, výstavní prostor a jako místo pro konání kulinářských happeningů.¹⁴

Od 60. let se s nástupem neoavantgardy začalo jídlo a vaření objevovat v umění ve větší míře, vedle pop-artové fascinace konzumerismem (například Andy

13 Skutečnou autorkou prvního ready-madeu byla Elsa van Freytag-Loringhoven. Marcel Duchamp ovšem koncept ready-madeu proslavil.

14 MARINETTI, Filippo Tommaso. 2014. *The Futurist Cookbook*. Penguin Classics, resp. HIGGINS, Hannah, 2013. SCHLURRRP!: The Case For and Against Spaghetti. SMITH, Stephanie. *FEAST: Radical Hospitality in Contemporary Art*. The University of Chicago, s. 42, resp. BÜRKLI, Anna. Kochprojekte in der Kunst der Gegenwart. *Kunsttexte.de E-Journal für Kunst- und Bildgeschichte* [online]. 03/2009(1) [cit. 2017-01-22], s. 3.

Warhol, Wayne Thiebaud, Claes Oldenburg) především v performancích a happeninzích. Užívání jídla v umění v této době mělo často kontrakulturní podtext, se záměrem provokovat nebo distancovat se od zavedeného uměleckého systému skrze odmítání tradičních uměleckých materiálů a výtvarné reprezentace. Umělci zpochybňovali limity toho, co bylo nazýváno výtvarným uměním a přehodnocovali roli diváků, kteří se v uměleckých akcích často stávali aktivními účastníky. V rámci hnutí Fluxus začala ve svých akcích a uměleckých objektech pracovat nejprve Alison Knowles, jíž je věnovaná druhá kapitola této práce. Později se k ní přidali i další tvůrci Fluxu, například skrze tzv. *partitury událostí*, experimentálně laděné hostiny zvané Fluxbanquets, pro které každý umělec vždy přinesl nějaký pokrm podle tematického zaměření (čiré jídlo, černé jídlo, jídlo ve vaječných skořápkách a jiné) nebo *Flux Mystery Food* (1963) Bena Vautiera, které pracují s odlišným očekáváním od pokrmu. Další díla Fluxu si hrají s dichotomií jedlého-nejedlého (grilování kachen Benem Pattersonem pod autem Citroën 2CV zvaným kachna), s měřením (opakované půlení a odjídání cihly sýra Ericem Andersenem, v posledních fázích za použití mikroskopu) a počítáním (*One year* George Masciunase, v němž vystavil všechny krabičky, plechovky a dózy od jídel a dalších kusů zboží, které za jeden rok spotřeboval), jiná díla pracovala s chuťovým a čichovým vnímáním.¹⁵ Vedle toho tu byl Allan Kaprow se svými happeniny: *Household* (1964) spočívající v hromadném venkovním slízávání džemu z kapoty auta, nebo *Eat* (1964), ve kterém byly návštěvníkům vešedním do temnělé jeskyně na místě k dispozici banány a jablka, byly jim nabízeny osolené vařené brambory a společně se zvuky a mystickým působením jeskyně vytvářely komplexní vícesmyslový zážitek.¹⁶ Na přelomu 60. a 70. let se jídlo stalo jedním z hlavních médií feministického uměleckého vyjádření (viz dále), od 70. let se pomalu začínají v umělecké tvorbě reflektovat ekologická témata (která přímo či nepřímo souvisí s produkcí jídla).

Paralelně vedle umělecké scény v USA působila výrazná scéna v Evropě. Daniel Spoerri se díval na vaření jako na součást výtvarného umění, čímž chtěl zpochybňovat zavedené estetické kategorie. V roce 1963 vařil (čímž performoval) v *Restaurant de la Galerie J* v Paříži, přičemž v rolích číšníků roznášejících jídlo lidem byli umělečtí kritici, kteří hostům servírovaná jídla vysvětlovali. Hosté

15 HIGGINS, Hannah, 2002. *Fluxus Experience*. Berkeley: University of California Press, s. 46-48.

16 Happenings, 1972. BOTTING, Gary. *The Theatre of Protest in America*. Edmonton: Harden House, s. 15.

restaurace se tak stali příjemci umění a kritici jeho skutečnými zprostředkovateli. Spoerri ve svých nejznámějších objektech, nesoucích pojmenování obraz-past, zafixovával konstelace špinavého nádobí a zbytků jídla na desce stolu po skončení stolování, čímž časově zastavil kus žitého momentu v podobě trojdimenzionálního zátiší. Možnost nechat si zafixovat své stoly po dokončení hodování a následně jako umělecké dílo zakoupit měli hosté jeho *Restaurant Spoerri*, kterou otevřel v roce 1968 v Düsseldorfu. Občasně zde sám vystupoval jako kuchař, vymýšlel nové recepty a chody a částečně parodoval „vysokou“ kuchyni. Spoerriho pojem *eat art* se vztahuje k jídelním objektům a happeningům jeho a jeho přátel napojených na Eat Art Gallery, kterou v roce 1970 otevřel v horním patře nad restaurací. Vystavovali zde mimo jiné Robert Filliou, Dieter Roth, Emmet Williams, Joseph Beuys a Ben Vautier. Jejich objektová díla - multiply - se často zabývaly hranicí jedlosti, byly určené ke koupi a ke konzumaci. Spoerri pořádal i různé *eat art* happeningy a hostiny (*Astro-Gastro-Dinner*, *Le Diner Travesti*, *Palindromická večeře* a další).¹⁷

Gastrosofický přístup Josepha Beuyse k jídlu v umění souvisí s jeho rozšířeným pojetím umění a chápáním, ve kterém je každodenní život tvůrčím procesem a proto je každý člověk umělcem. Důležitým pojmem jeho tvorby je *sociální plastika*, tedy chápání umění vycházející z představy, že každý člověk může přispět k dobru společnosti skrze své tvůrčí jednání a může na ni mít formující vliv. Beuys chápe roli jídla v umění ve třech různých oblastech. Vaření jako každodenní tvůrčí činnost, zejména vaření pro ostatní a radostný zážitek ze sdílení chutného jídla je pro něj perfektním příkladem *sociální plastiky*. Druhou oblastí je užití potravin jako materiálu pro uměleckou tvorbu (sochy z tuku a medu, které chápe jako životadárné elementy a symboly pro myšlení a energii), třetí oblastí je globální produkce jídla a ekologicky udržitelný vztah k životnímu prostředí, tedy vytváření *sociálních plastik* v oblasti environmentální etiky (jeho projekt *7000 dubů* z roku 1982).¹⁸

Dalším výrazným umělcem rakousko-německého prostoru, který se zabývá vařením, je experimentální filmař Peter Kubelka. Vaření je podle něj uměním *avant la lettre*, nejstarším uměním vůbec, které předcházelo všem jiným výtvarným projevům. Kubelka s vařením nepracuje konceptuálně, nýbrž

17 Daniel Spoerri [online], [cit. 2017-08-01], resp. Introduction, 2017. BOTTINELLI, S. a D'AYALA VALVA, M., *The Taste of Art*, Kindle Locations 387-388.

18 LEMKE, H., The extended art of eating, s. 53-54, 57-58, resp. *Jeder Mensch ist ein Künstler* [film]. Režie Werner Krüger. Německo, 1979.

podtrhuje jeho chuťovou, hmatovou a kulturně-filosofickou stránku. Spojuje jej s uměním života, životní moudrostí a s aktivovaným smyslovým bytím. Ve svých přednáškách vaření filosoficky reflektuje, vysvětluje povahu pokrmů a kulturní konotace a symboliku ingrediencí. Ty pro něj představují jedlé metafory, jejichž obsah čte v aktu ochutnávání. Opakované vaření po generace předávaných receptů, tradice a realie pokrmů chápe jako narativní elementy. V roce 1978 založil na Städelschule ve Frankfurtu nad Mohanem umělecký obor s názvem *Film und Kochen als Kunst* (Film a vaření jako umění) a ovlivnil další umělce, mezi nimiž je i Dieter Froelich, Onno Faller a Arpad Dobriban, kteří s jídlem a vařením v umění pracují v podobném duchu jako on.¹⁹

Vlivnou inspirací pro pozdější umělce (například pro Rirkrita Tiravaniju a jeho díla 90. let) byla restaurace FOOD v SoHo, New Yorku, kterou v roce 1971 otevřela Carol Goodden s Gordonem Matta-Clarkem²⁰ a Tinou Girouard. Restauraci pojímali z různých hledisek velmi otevřeně a netradičně. Měli otevřenou kuchyni, interiér byl architektonicky navržen Gordonem Matta-Clarkem. Zaměstnávali rozličné umělce žijící v SoHo, kteří neměli práci, a dávali jim velmi flexibilní pracovní dobu, aby mohli vedle toho nárazově koncertovat nebo jet připravovat výstavu. O nedělích se podávaly konceptuální večeře připravované hostujícími umělci-kuchaři. Podnik nebyl pojmán jako byznys, ale spíše jako experiment propojující umění a život a jako oslava vaření. Měl velkou sílu v rámci místní sousedské a umělecké komunity a fungoval jako katalyzátor uměleckých spoluprací. Jídlo prodávali za dostupné ceny, na rozdíl od většiny tehdejších restaurací nepracovali s polotovary a snažili se používat sezónní a lokální potraviny k vaření, ovšem užívané kreativně a někdy v exotických kombinacích.²¹

V 80. letech se v použití jídla v umění začal odrážet teoretický zájem o politiku identity, což ilustrují například šaty Jany Sterbak ušité z masa s názvem *Vanitas: Flesh Dress for an Albino Anorectic* (1987). Skrze ně Sterbak kritizuje objektivizaci těla žen, se kterými je „zacházeno jako s kusem masa“, jež se časem zkaží, zestárne a je zneuznané. K dalším tématům, které se v průběhu 80.

19 LEMKE, Harald, 2005. *Kochen als Kunst: Zur Philosophie der kulinarischen Praxis*. Hannover, s. 13, resp. BÜRKLI, A., Kochprojekte in der Kunst der Gegenwart, s. 4.

20 V této době používal ještě své původní jméno Gordon Matta.

21 HIGGINS, H., SCHLURRRP!, s. 45, resp. WAXMAN, Lori, 2008. The Banquet Years: FOOD, A SoHo Restaurant. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*. **8**(4), 24-33.

letech objevily, patří reflexe společenské role jídla v globalizovaném světě. V roce 1980 bylo založeno hnutí *Food Not Bombs*, které skrze rozdávání vegetariánského či veganského jídla na veřejnosti zdarma protestuje proti válce, chudobě a ničení životního prostředí.²² Ke konci 80. let potom vzniklo v Itálii hnutí *slow food* reagující na průmyslovou výrobu jídla, užívání polotovarů a rozmach fastfoodů. Jeho snahou bylo - a je - zvyšovat povědomí o společenské roli jezení a odspodu motivovat opět řemeslnou výrobu jídla. Kladl důraz na znovuoobjevení místních tradic oproti obrovskému vlivu globálního trhu, konzumnímu způsobu života a návykům rychlého stravování.²³

V 90. letech 20. století je svět skrze ukončení studené války ještě intenzivněji globalizován, mezi uměleckými strategiemi se častěji objevují participativní projekty, reflektující mimo jiné zájem o udržitelnou produkci jídla. Typickým příkladem vlny participativního umění, které Nicolas Bourriaud nazývá jako vztahová estetika, je Rirkrit Tiravanija, kterému je věnovaná třetí kapitola. „Od 90. let zahrnuje praxe vztahové estetiky jídlo často jako podnět ke sdílení a k velkorysosti jako protipóly ke kultuře individualismu (...), jež charakterizuje kapitalistické společnosti.“²⁴

Další tematickou oblastí, která se objevuje ke konci 20. století v jídle v umění, je molekulární gastronomie, jíž se zabývá například kuchař Ferran Adrià působící na hranici s uměním, nebo vědkyně a představitelka umění taktických médií Natalije Jeremijenko ve svém *Cross(x)Species Adventure Club*. Adrià stimuluje emoční a intelektuální reakce skrze dekonstrukci známých pokrmů a jejich zpětnou konstrukci v jiné konzistenci, o čemž snili na začátku století futuristé.²⁵ *Cross(x)Species Adventure Club* produkuje „experimentální kulinářské návrhy - včetně receptů, které obsahují netopýry, husy, hlemýžďe, biouhel a buvolí mléko (...) [, které] vedou k nalezení řešení pro zlepšení našich přirozených systémů. (...) [S]naží [se] nabídnout veřejnosti nové kulinářské zkušenosti a způsoby, jak představit (a navrhnout) rozšířenou a udržitelnou budoucnost biologické rozmanitosti.“²⁶

22 Mission Statement, In: *Food Not Bombs* [online]. [cit. 2017-07-28].

23 BOTTINELLI, S. a D'AYALA VALVA, M., *The Taste of Art*.

24 Ibidem, Kindle Locations 401-403.

25 MARAVILLAS, Francis, 2014. The Unexpected Guest: Food and Hospitality in Contemporary Asian Art. ANTOINETTE, Michelle a Caroline TURNER. *Connectivities and World-making*. ANU Press, s. 161, resp. LEPENIES, Wolf, 2009. Wie der Futurismus die techno-emotionale Küche erfand. *Die Welt*.

2.2. Jídlo jako zprostředkovatel významů v uměleckých dílech

Jídlo jako antropologická konstanta je přirozenou součástí života, představuje každodenní potřebu člověka důležitou pro přežití a jeho význam je geograficky i historicky univerzálně platný, čímž se stává nadčasovým prostředkem pro umělecké vyjádření. Je jedinečné, je konkrétní, reprezentuje však i svoji obecnou podobu. „Takže například bramborová kaše je jedinečným jevem, reprezentuje ovšem skrze svůj kulturní význam veškerou bramborovou kaši, která kdy byla uvařena.“²⁷ Z tohoto důvodu má jídlo silnou symbolickou hodnotu. Zmíněný reprezentační princip funguje i v celkovém vyznění díla: může být vnímán konkrétně, například Alison Knowles vytvořila před publikem salát (viz str. 27), který je složen z konkrétních ingrediencí, má nějakou chuť a vzhled; salát (a jeho příprava a následná konzumace) ovšem zároveň obsahuje význam, který něco reprezentuje v obecném pojetí, ve vztahu ke světu. S problematikou dichotomie konkrétní-obecné souvisí i princip apropriace jídla v umění. Například banán užitý v uměleckém díle je vzhledem ke své univerzálnosti umělcem jako objekt přivlastněný a aplikovaný jako ready-made, tedy již předem hotová, „nalezená“ věc, autorem vložená do určitého kontextu a určitého vyznění, případně dále zpracovaná.

Jídlo má potenciál fungovat jako umělecký materiál i jako umělecký proces. Důvody, proč umělci avantgard 20. století začali jídlo v tvorbě užívat, souvisí se snahou o přemostění rozdílu mezi uměním a životem, s kritikou tradiční klasifikace uměleckých médií a s otevřením se netradičním materiálům. Došlo zde k zásadnímu posunu od dřívější reprezentace jídla v malbách zátiší, kde každý kus ovoce měl určitou symboliku a od malířské reprezentace hostin ke skutečné materialitě; a to až už v podobě skutečných soch z jídla (*Gnaw* z čokolády a sádla od Janine Antoni, 1992) nebo v podobě performativních aktů zpracovávání jídla a jezení.²⁸ Užití jídla v umění představuje „zumělečtění“ každodenní praxe vložením do jiného kontextu. Jídlo jako médium, které má krátkou trvanlivost a proměnlivý stav, se vysloveně nabízí k využití pro události - pro performance, happeningy či pro jiný procesuální druh umění.

26 TELLO, Veronica, Cross(x)Species Adventure Club - Natalie Jeremijenko. In: *Curating Cities: A Database of Eco Public Art* [online]. [cit. 2017-08-01].

27 BÜRKLI, A., Kochprojekte in der Kunst der Gegenwart, s. 2.

28 BOTTINELLI, S. a D'AYALA VALVA, M., *The Taste of Art*, Kindle Locations 382-388.

Práce s tématem jídla v umění se (ať už více či méně přímo) rozpíná od témat pěstování a chovu zvířat, životního prostředí, přes distribuci potravin a nakupování, kuchyni, vaření a stolování, ke konzumaci, ke hnití a kompostování či trávení jídla až k vylučování a zvracení, což s sebou přináší hojnost témat a významových implikací.²⁹ Podobně se jeho vyznění pohybuje ve spektru od vážných konotací po humor či banálnost, způsobenou velmi konkrétním a přímočarým charakterem přítomnosti jídla. Díky jeho smyslovému, profánnímu a běžnému rázu získávají umělecká díla s jídlem nečasto odlehčené vyznění. V následujících odstavcích rozeberu různé významové konotace, které díla obsahující jídlo mohou vyvolávat, a ilustruji je příkladem.

Životním prostředím a udržitelným pěstováním se zabývá například Fritz Haeg ve svých *Edible Landscapes*, v nichž přeměňuje travnaté předzahrádky před soukromými domy nebo travnaté plochy ve veřejném prostoru v zahrady produkující jedlé plody.³⁰ Paul Chaney na sobě zkoušel v projektu experimentální farmy *Fieldclub* možnosti a limity soběstačného pěstování, kde zkoumal, kolik půdy a jakých plodin člověk potřebuje k životu a jaká morální rozhodnutí s sebou nesou určité situace, když se rozmnoží hraboši a ničí úrodu a podobně.³¹ Oba projekty jsou příkladem pochybování o industriálních jídelních systémech a propagací pěstování organickými metodami. Na to navazuje výrobní proces, který zobrazuje například Jennifer Rubell ve své výstavě *Made in Texas*, v níž na jeden den přemístila do galerie výrobu typických texaských potravinářských výrobků včetně pracovníků v uniformách a jejich pracovního prostředí. Návštěvníci galerie s nimi mohli komunikovat, ochutnávat a bavit se spolu. *Made in Texas* nezaujímá žádné hodnotící hledisko, „[p]rostě zviditelňuje, co obvykle není vidět, a tím otevírá diskusi o našem vztahu k práci a k pracovníkům, kteří jsou neviditelnou součástí našeho každodenního světa“.³²

Konzumní kulturu oproti Andy Warholovi, který Campbellovy polévky staví na piedestal, kriticky komentuje například španělská guerillová skupina Yomango svými zlodějskými akcemi v supermarketech a nadnárodních řetězcích s konfekcí. Vyjadřuje tím protest proti konzumu a kapitalismu. Z ukořistěných potravin potom bývají servírovány tzv. Yomango večeře.³³ Christian Jankowski ve

29 LEMKE, H., *Kochen als Kunst*, s. 8.

30 *Edible Estates, Fritz Haeg* [online]. [cit. 2017-08-01].

31 *FIELDCLUB* [online], [cit. 2017-08-01].

32 *Made in Texas, Jennifer Rubell* [online]. [cit. 2017-08-01].

33 LEMKE, H., *Kochen als Kunst*, s. 10.

své akci *Die Jagd* (1992) loví v supermarketu potraviny s šípem a lukem, následně si ovšem vystojí frontu u pokladny a za ulovené jídlo zaplatí, čímž ironicky shazuje předchozí „mužné“ gesto.³⁴

Proces zažívání a tělesného zpracovávání jídla portrétuje Wim Delvoye ve své velkoformátové instalaci *Cloaca* (2000), která představuje umělý zažívací aparát. S hnitím a fyzickým rozkladem jídla pracuje například čínský umělec Gu Dexin, který naplní galerii ovocem a masem a nechá je po dobu výstavy hnit, čímž dává vyznít společensko-kritickému působení instalace.³⁵

Tělesnost a propojení jídla se sexuálním podtextem je přítomná v performanci Carolee Schneemann *Meat Joy* (1964). Explicitnější tělesnost, spojená s obžerstvím a provokativním vyzněním se objevuje v performancích a videích Paula McCarthyho *Hot Dog* (1974) či *Sauce* (1974), kde prolamuje limity malby užitím svého těla jako štětce za pomoci jídla a tělesných tekutin. Opakovaně používá ve svých akcích kečup jako levnou postmoderní náhražku krve.³⁶

Mezi další významy vyvolávané užitím jídla v umění patří vizualizace a fetiš jídla (food porn filmy), ironie, nadsázka a humor (mozaiky dlaždiček vyskládané z různých druhů uzenin v *The Sausage Photographs* Petera Fischliho a Davida Weisse z roku 1979 odkazující k výskytu uzenin v německých slovních obratech a příslovích), pozornost věnovaná fyzikálním procesům (vědecký náhled na fermentační proces kynutého těsta umělkyně Judith Wagenbach v *Biomasse Hefeteig*) a další.

34 Christian Jankowski: Bravo Jankowski!, *Lisson Gallery* [online]. [cit. 2017-08-01].

35 Gu Dexin, *Artsy* [online]. [cit. 2017-08-02].

36 Paul McCarthy: "Sauce" (1974), In: *Youtube* [online]. [cit. 2017-08-02].

2.3. Vaření a konzumace jako zprostředkovatel významů

Většina této práce se věnuje dílům obsahujícím vaření a konzumaci, které využívají jídlo jako prostředek výpovědi, jež má více či méně konceptuální charakter, a to skrze napojení na širší kontexty. U jiných děl je chuťový zážitek velmi podstatnou složkou, nemusí ovšem nutně jít o estetické chuťové hodnoty, nýbrž například o kakofonii chutí (u futuristů) či o skladbu objevujících se významů v po sobě následujících chodech (Onno Faller). Skrze takové pojetí je přehodnocována hierarchie lidských smyslů zakořeněná v západním světě, oko přestává být dominantní a je posíleno vědomí vlastního tělesného pocitu.³⁷

Povýšení každodenních a běžných činností - jako je vaření a konzumace - na umění má symbolické, materiální a kontextuální důvody, souvisí s umístěním do institucionálního kontextu, s interakcemi, které vyvolává a s objekty, které produkuje.³⁸ Formy vaření a konzumace v umění nabývají různých podob - od provozu restaurace jakožto umění, přes hostinu či piknik v různých souvislostech, parodii na kuchařskou show, rozdávání jídla až po společnou nebo osamělou konzumaci. Jejich vyznění jako uměleckého díla závisí na kontextu prezentace, místa, zastřešení institucí, době, na kulturním pozadí kuchaře, etice použitých potravin, jejich původu či sezónnosti, k tomu se připojují ještě společenské, ekonomické a politické aspekty. Ovšem měřítko toho, zda a v jaký moment se situace stává uměním, je velmi vachrlaté. Podle Nicolý Perullo „vaření může být uměním pouze tehdy, pokud existuje i vaření, které uměním není. [N]eexistují žádné *apriorní* podmínky, které by nás mohly uspokojit v naší honbě po tom, které vaření je uměním, protože vaření je uměním *a posteriori*“.³⁹ K tomu se přidává pár názorových střípků: podle Anny Bürkli získává vaření jako takové performativní charakter, jestliže existuje někdo, kdo se na něj dívá, přičemž „teprve tehdy, když je uvažené jídlo ochutnáno, se stává dílem“.⁴⁰ Harald Lemke tvrdí, že není vždy nutné, aby bylo jídlo chutné a ilustruje na futuristech, že „skutečně mnoho děl nechce chutnat a právě v odmítání líbivé krásy a chutného požitku prokazují uměleckou svobodu.“⁴¹

37 BÜRKLİ, A., Kochprojekte in der Kunst der Gegenwart, s. 5.

38 SHAPIRO, Roberta a Nathalie HEINICH, 2012. When is Artification? In: *Contemporary Aesthetics* [online]. [cit. 2017-07-31].

39 PERULLO, Nicola, 2017. Can Cuisine Be Art?: A Philosophical (and Heterodox) Proposal, In *The Taste of Art*, Kindle Locations 735-737.

40 BÜRKLİ, A., Kochprojekte in der Kunst der Gegenwart, s. 1, 4.

41 LEMKE, H., *Kochen als Kunst*, s. 12.

Na rozdíl od jiných médií jsou díla obsahující vaření či konzumaci vedle možného intelektuálního chápání nevyhnutelně i do určité míry tělesná. Vize jídla vyvolává fyzické pocity jako sbíhání slin nebo nechutí, zapojeny jsou všechny smyslové vjemy a emoční vnímání. Výhodou jídla je oproti jiným uměleckým materiálům jeho přímočarost a reálný dopad s velmi konkrétními konotacemi: dát někomu najíst je silné gesto, stejně tak jako například jíst sám a nedat ostatním. Fyzické vnímání vlastního jezení, kombinace chutí, struktury a množství pokrmu, příjemných či nepříjemných pocitů, jím-li sám nebo sdílím-li zážitek jídla s ostatními a situace, ve které se při konzumaci nacházím - to vše ovlivňuje moji percepci. Fyzické pocity nasycení, trávení a případné únavy mají další vliv na můj intelektuální zážitek z díla, případně ho přehluší či nahradí. Jídelní umění má spíše časový charakter, než že by po sobě zanechávalo trvalé materiální stopy. Skrze konzumaci jídlo nemizí, spíše se proměňuje v něco jiného a dokonce proměňuje strávníka.

Vzhledem ke konotacím spojeným se společenskou rolí žen je jídlo a vaření častým prostředkem vyjádření feministických umělkyní, zejména v 70. a 80. letech, pokračující ale i v pozdějších dekadách (v závislosti na naléhavosti tohoto tématu jak v kterém kulturním kontextu). V některých případech díla fungují doslova jako feministická prohlášení a výzva k mobilizaci žen, což se týká zejména *International Dinner Party* (1979)⁴² od Suzanne Lacy a Lindy Pruess, simultánního happeningu ve formě večeří po celém světě, kterých se zúčastnilo přes 2000 žen, a projektu *Womanhouse*, jehož součástí bylo i několik děl zahrnujících jídlo (například *Nurturant Kitchen* či *Eggs to Breasts*). Dalšími vlivnými díly 70. let bylo video *Semiotics of the Kitchen* (1975) Marthy Rosler či *The Dinner Party*⁴³ (1979) Judy Chicago. Na přelomu 90. a nultých let s vařením ve feministickém vyznění pracuje například polská umělkyně Elżbieta Jabłońska.⁴⁴

Dalším častým významem spojeným s vařením a konzumací v umění je vytvoření společného zážitku a družného momentu často umělci nazývaného jako konvivialita. Ta je braná jako životní princip v *The Act of Drinking Beer with Friends is the Highest Form of Art* (1970) Toma Marioniho, jenž v tomto díle prohlašuje běžný moment života za umění. Společné stolování a sdílení jídla je zároveň společenskou situací a příležitostí k intelektuální výměně. Dalším

42 *International Dinner Party* (1979), In: *Suzanne Lacy* [online]. [cit. 2017-07-28].

43 *The Dinner Party* sice neobsahuje reálné jídlo, pouze jeho reprezentace, zmiňuji ho zde ovšem vzhledem k tomu, že je důležité v historii feministického umění.

44 PERULLO, N., *Can Cuisine Be Art?*, *Kindle Locations* 962-972.

příkladem díla vyvolávajícího pocit vzájemnosti je *The Dining Project* (1995) Lee Mingweie, v němž se jídlo stává prostředkem pro seznámení s náhodným cizincem, navození důvěry a rozhovoru. Mingwei pro projekt vždy připravil jídlo podle toho, co má jeho host rád. Pohostinnost je jedním celým širokým tématem jídla v umění, což dokazuje i výstava *FEAST. Radical Hospitality in Contemporary Art*.⁴⁵ Na výsledné vyznění má vliv, kde se pohostinnost odehrává a kdo má na událost přístup, zda se odehrává na ulici nebo je určena jen pro pozvanou společnost v galerii.

„Společná příprava a konzumace jídla doprovází nebo přímo konstituuje dočasná i trvalá společenství a je spojena s rozmanitými rituály.“⁴⁶ Je proto vhodným prostředkem pro budování komunity.

Jídlo je úzce navázáno na lidskou identitu, na kulturní dědictví, kolektivní paměť. Mnoho umělců ve svých performancích a jiných uměleckých formách pracuje s tradičními recepty nebo s recepty typickými, protože mají na rozdíl od nově vzniklých receptů množství kulturních konotací a jsou nositeli významů. Skrze sdílení kulturně odlišného jídla je sdílen i kus jiné identity (příkladem je vyjádření identity Lese Levina v jeho autobiografickém prostředí *Levine's Restaurant* z roku 1969). Sbližující potenciál jídla (a pití) má proto uplatnění v rámci kulturní diplomacie. Této kulinářské diplomacie využívá ve svých dílech například Rirkrit Tiravanija.

Jídlo může být využito i jako prostředek politického vyjádření, jako v případě *Conflict Kitchen* Jona Rubina v podobě bistra nabízejícího kuchyni státu, se kterým jsou USA v konfliktu, a vytvářejícího prostor pro reflexi tohoto tématu.⁴⁷ Tedy opět skrze kulturní diplomacii. Dalším příkladem je *Al's Café* (1969) Allena Ruppersberga umístěné v Los Angeles, představující skrze podávání nekonzumovatelných pokrmů protest proti válce ve Vietnamu a úzkost z mizející divokosti amerického západu. Položky jídelního lístku s názvy *Simulované spálené borovicové jehličí á la Johnny Cash servírované s živým kapradím, Výběr kamenů dušených v borovicovém jehličí a dezerty* (psáno desert, čili poušť) jako *Pokrm ze žvýkačky a rožinek* zde měly metonymicky

45 SMITH, Stephanie. 2013. *Feast: Radical Hospitality in Contemporary Art*. Chicago, USA: Smart Museum of Art, The University of Chicago.

46 PEROUTKOVÁ, Pavla, 2014. *Sociální intervence v umění a jídlo. Umění jako sociální intervence*. Praha. Diplomová práce. Univerzita Karlova v Praze. Vedoucí práce Marie Fulková, s. 33.

47 Ibidem, s. 39.

reprezentovat Kalifornii (jako největší americké vojenské centrum), potažmo USA. Jediné, co se tu dalo konzumovat, bylo pivo a káva. Další ilustrací jídla jako výrazu politického vyjádření jsou sociálně kritické hostiny mexického umělce Césara Martíneze *PerformanCENAS*, v nichž se mají účastníci skrze „kanibalské“ jezení želatinového modelu lidského těla představujícího USA postavit proti „fragmentární existenci, proti vzestupu neoliberalismu a proti severoamerickému ekonomickému imperialismu“.⁴⁸

Stolování jako rituál použila například Barbara T. Smith ve večeri *Ritual Meal* (1969) scénograficky laděné (skrze oblečení, nádobí a nástroje) do operační situace, čímž účastníkům naprosto pozměnila zážitek z jídla a emoce s ním spojené. Dichotomií veřejného a soukromého stolování se zabývá Bonnie Sherk ve svém *Public Lunch* (1971), která jedla oběd v kleci pavilonu lvů během běžné otevírací doby zoo, čímž smazávala hranice mezi lidským a zvířecím chováním a každodenním životem a spektaklem.⁴⁹ Konzumace má dva extrémní póly - od obžerství, hédonismu a oslavování těla (futuristické excentrické bankety) po absenci jídla v podobě půstu či diety (*24-Hour Fast* Bena Vautiera či konceptuální *Carving: A Traditional Sculpture*, projekt Eleanor Antin z roku 1972, která snížila svůj příjem potravy, aby dokumentovala proměnu své postavy hubnutím.

Meditativní rozměr vaření a konzumace a prostor mysli pro volné přemýšlení je znát v performační partituře *Spaghetti al Vento* dánského umělce Fluxu Erica Andersona z roku 1978, kterou je třeba performovat o samotě. Spočívá v uvaření domácích špaget *al dente* a jejich jednotlivém pomalém jezení za pomoci průmyslového větráku. Performer drží špagetu ve středu větráku, který mu ji horizontálně fouká do pusy, přičemž ho silný vítr přinutí k mocnému pláči a slzy skapávající do jídla se stávají „velmi lahodnou a slanou omáčkou“.⁵⁰ Vaření a konzumace tu představuje proces a fyzickou i duševní proměnu.

V československém kontextu pracoval s jídlem například Milan Knížák v *Manifestaci pospolitosti* (1967) vyzývající skrze korespondenci ke zlepšení mezilidských i mezistátních vztahů a k omezení lidské lhostejnosti. Její součástí byl návrh: „Před domem prostři stůl a obědvej. Pozvi kolemjdoucí.“⁵¹ Užití jídla v performancích Jiřího Kovandy mělo často erotické vyznění. Ján Budaj ve svých

48 PEROUTKOVÁ, P., Sociální intervence v umění a jídlo, s. 39, resp. AROZQUETA, Claudia, 2007. Symbolická dislokace. Umělec [online]. 2 [cit. 2014-05-01].

49 Bonnie Ora Sherk, 2013. SMITH, Stephanie. *FEAST*, s. 126.

50 HIGGINS, H., SCHLURRRP!, s. 45.

51 JURČÍKOVÁ, Eva, 2011. *Milan Knížák - Akce*. Brno. Masarykova universita, s. 31-32.

happeninzích *Oběd I.* (1978) a *Oběd II.* (1979) spočívajících ve stolování ve veřejném prostoru, snímání probíhajících hovorů mikrofonem a jejich pouštění z reproduktorů tematizoval podle provedení buď veřejný prostor nebo ukradené soukromí v kontextu komunistického režimu socialistického Československa.⁵² Jídlo je ve společensko-kritickém vyznění využito například i v závěrečné scéně *Sedmikrásek* Věry Chytilové.⁵³

Vaření a konzumace jídla může vyvolávat mnoho různých významových konotací, které se v určitém poměru mísí. Uvedený přehled snad nejčastěji zpracovávaných významů skrze práci s jídlem slouží k vytvoření náležitého kontextu pro podrobnější analýzu dvou děl Alison Knowles a dvou děl Rirkrita Tiravaniji, kterým se budu věnovat v následujících kapitolách.

52 PEROUTKOVÁ, P., Sociální intervence v umění a jídlo, s. 51-52.

53 *Sedmikrásky* [film]. Režie Věra Chytilová. Československo, 1966.

3. Alison Knowles a vaření a konzumace v umění

3.1 Kontext tvorby Knowles

Alison Knowles (*1933, New York) patří do generace umělců, kteří začali tvořit v 60. letech, v době konceptuálních tendencí v umění a ústupu od užívání konvenčních uměleckých materiálů. Její tvorba, zahrnující performance, sound art, instalace, autorské předměty a publikace, je silně formovaná její tehdejší přináležetost ke skupině Fluxus, na jejímž formování se aktivně podílela.

Fluxus bylo experimentální umělecké hnutí působící mezinárodně, soustředěné především do 60. a 70. let 20. století, které se snažilo podrývat jinak obecně přijímané fungování uměleckého systému a začalo vytvářet umělecké formy, které nelze zpeněžit, respektive pro ně neplatí působení uměleckého trhu (tj. performance, multiply v podobě tzv. Fluxus kitů, autorské knihy).⁵⁴ Užívali velmi jednoduché postupy, banální či kuriózní předměty, vnášeli do tvorby prvky hry, aby přivedli pozornost k určitým základním principům a vztahům.⁵⁵ I přes humor a ironii se vyjadřovali i ke společenským a politickým tématům své doby. Tvorba Fluxu smýšlí jasné hranice mezi médií, mezi uměním a životem a navozuje představu, že každý může být umělec. Podle Kena Friedmana, jednoho z jeho členů, je Fluxus „aktivní filosofií života, která jen někdy nabývá formy umění“,⁵⁶ což dokazuje i napojení Fluxu na zen buddhismus, soustředění se na okamžik, prožívání a vnímání plynutí času.⁵⁷ Zajímá je autenticita umělecké praxe. Co se týče pojetí autorství, tendence ve Fluxu, podle toho, jak tuto skupinu vedl George Masciunas, byla vedená snahou o eliminaci ega umělců, vzdání se individuality a ke sdílenému autorství.

Tvorba členů Fluxu je úzce spojena s vlivem Johna Cage, tedy akcentuje hudební a časové chápání tvorby, věnuje pozornost pomíjivosti a postupnému rozvíjení díla. George Brecht, inspirován Cageovým kurzem Experimentální kompozice na New School for Social Research v New Yorku v roce 1958, vymyslel

54 BOTTINELLI, S. a D'AYALA VALVA, M., *The Taste of Art*.

55 ROBINSON, Julia, 2004. The Sculpture of Indeterminacy: Alison Knowles's Beans and Variations. *Art Journal*. **63**(4), 104.

56 LUSHETICH, Natasha, 2011. The Performance of Time in Fluxus Intermedia. *TDR*. **55**(4), s. 76.

57 KAPLAN, Janet, HENDRICKS, Bracken, HENDRICKS, Geoffrey, HIGGINS, Hannah a KNOWLES, Alison, 2000. Flux Generations. *Art Journal*. College Art Association, **59**(2), s. 7.

formát tzv. *event scores* (partitur události) neboli *open scores* (otevřených partitur) jako minimální formy performance. Vychází z Cageovy definice experimentálního, spočívající v principu: „Když začneš dílo, nevíš, jaké bude na konci.“⁵⁸ *Event scores* mají formu jednoduchých instrukcí, často formulovaných na jeden nebo dva řádky a to velmi jednoduše a obecně. Podobně jako hudební partitura mohou být vykonány kýmkoliv, jsou otevřené variacím a interpretacím a při každém opakování se mohou přizpůsobit konkrétní situaci.⁵⁹ Jejich radikalita spočívá v tom, že se umělec vzdává kontroly nad konkrétní podobou díla.⁶⁰ Alison Knowles se brzy ujala tohoto způsobu vytváření instrukcí pro performance, začala je vytvářet na první Fluxus tour po Evropě v roce 1962.⁶¹

Alison Knowles původně studovala abstraktní malbu u Adolfa Gottlieba na Pratt Institute v New Yorku. Vlivem tvorby Johna Cage a Marcela Duchampa se jí otevřel nový přístup k umění a objevila obrovský potenciál ve světě každodennosti. Začala užívat princip náhody a určitou formu *ready-madeu*, *objet trouvé*. Nalezený objekt nebo objevená skutečnost je zpracována nebo zahrnuta do jiného kontextu například v rámci performance, čímž nabývá zvýznamnění a je podtrhnuta její společenská role. Tento způsob práce jí pomáhá vytrhnout zajímavé detaily reality a upřít k nim pozornost okolí. Knowles se ve své tvorbě podobně jako Joseph Beuys zajímá o rituálnost všedního dne, o způsoby koexistence konzumní kultury a přírodních elementů a o sílu vyprávění. Pracuje s projevy každodenního života, s každodenními předměty a materiály, které souvisí s rolí ženy ve společnosti, s tělesností, se sdílením, s jídlem. Podněcuje vícero smyslů a zprostředkovává tak vedle vizuálního mnohdy i poslechový a taktilní zážitek. Dalšími klíčovými slovy jsou trvání díla, zprostředkování zážitku, zostření vnímání a participace. Díla jsou totiž občas v souladu s cageovským principem *indeterminacy* (neurčitosti) nechány záměrně nedokončené, s tím, že je na divácích, aby dílo doplnili a aktivovali jeho významy.⁶²

V raném Fluxu působila Alison Knowles jako jediná žena a podle svých slov tam poskytovala ženský náhled na mnoho věcí. Feministický podtext byl

58 KAPLAN, J., HENDRICKS, B., HENDRICKS, G., HIGGINS H. a KNOWLES, A., Flux Generations, s. 9.

59 JANSEN, Ruud, 2007. *Interview with Alison Knowles*. Breda, Netherlands. s. 14.

60 ROBINSON, J., *The Sculpture of Indeterminacy*, s. 98.

61 WOODS, Nicole L., 2017. Provisional Objects: Alison Knowles's Bean Rolls, In *The Taste of Art*, Kindle Locations 4843-4844.

62 Ibidem, Kindle Locations 646, 4880-4889., resp. ROBINSON, J., *The Sculpture of Indeterminacy*, s. 107.

ovšem v její tvorbě spíše implicitní, než že by byla její tvorba vysloveně takto ideologicky motivovaná. Výběr materiálu a způsob reagování na různá politická a společenská témata ji ovšem mimoděk zahrnuje do dobově objevujícího se diskurzu feminismu. Právě v pozdních 60. letech začíná diskurzní rozkol s dosavadním řádem reprezentace a přehodnocování představy o genderových rolích, tématu genderové subjektivity, rodové, politické a společenské role přisuzované ženě a tématu seberealizace. Nicméně Alison Knowles nikdy nebyla explicitní ve svých feministických konfrontacích podobně jako její kolegyně, pozdější členky Fluxu, Schikego Kubota a Carolee Schneemann. Na počátku 70. let vyučovala na California Institute of the Arts, kde vedly Judy Chicago a Miriam Schapiro Feministický umělecký program, byla tedy tímto genderovým uvědoměním obklopena. Na rozdíl od nich Knowles otevírala své kurzy i pro mužské studenty, což mezi těmito umělkyněmi vyvolávalo spory.⁶³

Podle kritika Jilla Johnstona by „*jen žena* (...) vytvořila veřejný salát [*Make a Salad*] v roce 1962 a *jen žena* by se tolik identifikovala s jídlem“.⁶⁴ Neznamená to však, že by užití jídla v umění byla čistě feminní záležitost té doby. V 60. a 70. letech s jídlem pracovali i Daniel Spoerri, Marcel Broodthaers a Piero Manzoni, představující odklon od zažitých uměleckých technik a rozšířené pojetí ready-madeu. Pojetí práce s jídlem u Alison Knowles je ovšem radikálnější a vybízí k různým druhům čtení (viz její *Bean Rolls*), i překračujícím rámec umění.⁶⁵

V následujících podkapitolách se budu věnovat dvěma dílům Alison Knowles souvisejícím s přípravou a konzumací jídla, *Make a Salad* a *The Identical Lunch*. Předtím ovšem nastíním některá další podstatná díla Alison Knowles, které s tématem této práce souvisí více či méně okrajově, ale pro pochopení kontextu její tvorby jsou podstatná:

Partitura Nivea Cream Piece (1962): První performer přijde na pódium s krémem na ruce označeném „Nivea Cream“, pokud tam není již k dispozici. Dá si krém na ruce a krémuje si je před mikrofonem. Další performeři vstupují po jednom a udělají to samé. Potom se spojí dohromady před mikrofonem, aby vytvořili masu krémujících se rukou. Odcházejí v opačném pořadí než přišli na signál prvního performeru.

63 WOODS, N., Provisional Objects, Kindle Locations 5076-5079, resp. WOODS, Nicole L., 2012. Objects/Poems: Alison Knowles's Feminist Archite(x)ture. *X-TRA: Contemporary Art Quarterly*. **15**(1), s. 8, 12, 22.

64 WOODS, N., Provisional Objects, Kindle Locations 5022-5025.

65 Ibidem, Kindle Locations 5024-5035.

Partitura *Shoes of Your Choice* (1963): Člen publika je vyzván, aby přišel dopředu k mikrofonu a popsal pár těch bot, které má právě na sobě nebo jiný pár. Je povzbuzen, aby řekl, odkud je má, velikost, barvu, proč je má rád apod.⁶⁶

The Bean Rolls (1963-1964) jako „antikomodita“ je zvláštní formou knihy v podobě plechovky od čaje s různými druhy fazolí a přibližně patnácti papírovými svitky s texty rozličně souvisejícími s fazolemi (příslloví, rituály, ilustrace z katalogu L. L. Bean, informace o fazolích z kontextu Velké hospodářské krize, fazolích jako historického platidla, recepty apod.). Nelineárním čtením a zažíváním *Fazolových svitků* může každý pro sebe dokončovat dílo podle svého. Fazole se pro Alison Knowles staly oblíbeným materiálem, začala je používat v rámci svých performancí, instalací nebo jako zvukový objekt. V jejích pozdějších pracích nahradil fazole chléb jako univerzální symbol obživy a mýtu.⁶⁷

The Big Book (1967) je instalace v podobě knihy o výšce téměř 2,5 metru, představující domácnost (včetně plotny, telefonu, záchodu, zdi s graffiti, umělecké galerie a tunelu na spaní). Divák domem-knihou-světlem prochází, tím ho čte a zároveň performuje. Smazává se tu jasný rozdíl mezi osobní a veřejnou sférou. *Velká kniha* zpracovává téma Virginie Woolfové *Vlastní pokoj*, který podle této eseje žena potřebuje k umožnění vlastní seberealizace.⁶⁸

House of Dust (1967) je počítačem generovaná báseň vytvořená ve spolupráci se skladatelem Jamesem Tanneym. Představuje čtyřstrofý verš objevující se v náhodných variacích, týkající se vždy domu, jeho místa, světla a obyvatel. Jednu z variací - *A House of Dust / On Open Ground / Using Natural Light / Inhabited by Friends and Enemies* - později Alison Knowles fyzicky interpretovala a realizovala na kampusu Californian Institute of Arts.

99 Red North (cca 1971-72) byla událostí na kampusu California Institute of Arts, kde bylo připravených 99 červených jablek uspořádaných do čtvrtkruhu směřujícího k severu. Účastníci byli vyzváni, aby vyměnili jedno z jablek za předmět. Mnoho lidí po sobě na místě něco nechalo (např. klíče od auta), zbylá jablka tam zůstala hnít po několik týdnů. Podle Hannah Higgins dílo „iniciovalo

66 KNOWLES, Alison, 2004. *By Alison Knowles*. Ubu Classics, s. 7.

67 ROBINSON, J., *The Sculpture of Indeterminacy*, s. 103, resp. WOODS, N., *Provisional Objects, Kindle Locations 4897-4898, 5076-5079*, resp. JANSEN, R., *Interview with Alison Knowles*, s. 13.

68 WOODS, N., *Objects/Poems*, s. 12.

výměnu nápadů a zážitků, stejně jako hluboce společenskou povahu konzumace jídla“.⁶⁹

Tvorba Alison Knowles byla v různých ohledech průkopnická zejména v ohledu práce s nekonvenčními materiály, v neobvyklých strategiích propojování umění a života, neelitářském způsobu prezentování uměleckých objektů a v zahrnování lidí do dotváření díla. Podle galeristy Jamese Fuentese je „Alison Knowles pionýrkou umění performance a tato jídelní performance [(řeč je o *Make a Salad*)] bývá občas citovaná jako předzvěst performancí, které známe ze vztahové estetiky.“⁷⁰

69 WOODS, N., *Objects/Poems*, s. 18-19.

70 NEUENDORF, Henri, 2016. Better Bring a Fork to Art Basel, Because Alison Knowles Will Make You a Salad. *Artnet News* [online]. [cit. 2017-08-21].

3.2. Proposition: Make a Salad

První *partitura události* Alison Knowles s názvem *Proposition* (Návrh) dává instrukci: *Make a salad*. (Udělej salát.).⁷¹ Poprvé byla uskutečněna 21. října 1962 v Institutu pro současné umění v Londýně v podobě hromadné performance.⁷² Alison Knowles v ní společně s asistenty krájela zeleninu do salátu, přičemž rytmické krájení bylo ozvučené. Nakrájená zelenina a zálivka pak byly postupně vhazovány do napnuté obrovské plachty. Salát byl z plachty vyhazován do vzduchu za účelem promíchání, následně servírován Knowles a potom přítomným publikem konzumován.⁷³

Variací na *Make a Salad* je partitura *Make a Soup* (Udělej polévku), která vznikla o dva roky později a byla poprvé představena 9. listopadu 1964 v Café au Go Go v New Yorku. Během vaření polévky, při čekání na to než změkne mrkev, měla Alison Knowles čas mluvit k publiku.⁷⁴

Nicole L. Woods její přístup popisuje takto: „Úmyslně všední návrh Knowles se stal uměleckým, dokonce hudebním výjevem (...) Knowles odmítla dělat (...) umělecký objekt, jehož primárním cílem je subjektivní kontemplace, místo toho [vytvořila] živou událost, jejíž záměr byl mnohem provokativnější.“⁷⁵ Když Knowles performovala *Proposition: Make a Salad* poprvé, nebyli lidé vůbec zvyklí na takovýto druh událostí a reakce publika byly velmi nejisté. Všichni znali přípravu salátu z domova a fakt, že vidí jeho přípravu na pódiu, je dostával do rozpaků. Někteří chtěli jít domů. Připravování jídla na jevišti bylo naprosto odlišné od čehokoliv, co se tam obvykle dělává. Bylo to průkopnické, provokativní a originální. Při popisování produkčních problémů a občasných zádrhelů, kdy někdy trvá *Make a Salad* deset minut, jindy půl hodiny, občas není dostatek talířů pro diváky a trvá dostat salát z obrovské plachty do malých misek, Knowles říká: „Lidé vstávají a odcházejí, a jsou otrávení, že musejí čekat... sedí tam a čekají,

71 Později začalo být dílo nazývané pouze *Make a Salad*.

72 Viz příloha č. 1.

73 ROBINSON, J., *The Sculpture of Indeterminacy*, s. 97, resp. HEDINGER, Johannes M. a KNOWLES, Alison, 2015. *Alison Knowles*. University of Cologne, *Methods of Art*, 1-2.

74 JANSEN, R., *Interview with Alison Knowles*, s. 14, resp. KNOWLES, A., *By Alison Knowles*, s. 5, resp. HEDINGER, J. a KNOWLES, A., *Alison Knowles*, s. 5.

75 WOODS, Nicole L., 2014, Taste Economies: Alison Knowles, Gordon Matta-Clark and the intersection of food, time and performance. *Performance Research*. **19**(3), s. 157.

zatímco je salát připravován. Mysleli si, že to bude divadlo nebo... měla jsem lidi, kteří v publiku vstávali a ptali se ‚Co se tu děje?‘ a lidi za nimi jim říkali ‚Prosím sedněte si nebo odejděte‘. Takže publikum je velmi zúčastněné.“⁷⁶

Alison Knowles zajímalo umístit obyčejnou událost na jeviště, čímž by tuto činnost povýšila a přiměla diváky, aby o ní uvažovali. Síla *Make a Salad* spočívá právě v tom, že dílo bývá běžně lidmi „performováno“. Před Alison Knowles se téma domácnosti v umělecké performance vůbec nevyskytovalo. Podle jejích slov tyto *partitury událostí* vznikají právě proto, aby si člověk užíval všední činnosti a uvědomil si, „jak jednoduše mohou být věci dělány, pokud se člověk soustředí na to, co dělá.“⁷⁷ *Make a Salad* narušuje vážný přístup k umění a hravým způsobem publikum zapojuje. Knowles v tomto díle kombinuje jak vliv Cage (důraz na trvání a prožitek díla), tak i Duchampův přístup, podle kterého je divák tím, kdo umělecké dílo dokončuje. *Make a Salad* je příkladem toho, že se zážitek ve tvorbě Fluxu stal plnohodnotným uměleckým médiem.⁷⁸

Make a Salad a *Make a Soup* byly v rámci Fluxu vlivnými díly. V prvním provedení této *partitury události* byl připraven salát asi pro třicet lidí. Později byl *Make a Salad* performován na různých místech po celém světě. Jeho pojetí a vyznění se liší v době aktivního působení Fluxu a v reprízách, které se odehrály po roce 2000. Na zahájení výstavy *Work ethic* v Baltimore Museum of Art na podzim 2003 s více než 100 lidmi v publiku byla partitura *Make a Salad* interpretována po více než třech dekadách.⁷⁹ Z *Make a Salad* se tou dobou stalo už historické dílo, v němž přestaly být původní motivace a záměry čitelné. Alison Knowles si byla vědoma posunu významu *Make a Salad* v čase a absence původního momentu překvapení, které byly způsobené proměnou umělecké scény a společnosti.⁸⁰ V této nové interpretaci proto *Make a Salad* zarámovala Mozartovým duetem pro housle a violu, které nechala zahrát před a po salátové performance. Konvenční skladba kontrastující se skladbou Alison Knowles tvořenou z každodenních zvuků měla pro diváky vysvětlující účinek a podtrhla

76 HEDINGER, J. a KNOWLES, A., *Alison Knowles*, 2015, s. 1-3.

77 Ibidem, s. 1-2., resp. KNOWLES, Alison, 2012. Alison Knowles: Fluxus Event Scores. In: *Youtube* [online]. [cit. 2017-08-12].

78 ROBINSON, J., *The Sculpture of Indeterminacy*, s. 98.

79 Viz příloha č. 2.

80 ROBINSON, J., *The Sculpture of Indeterminacy*, s. 97-98.

historickou roli Knowles v rozšiřování pojetí muzikality a její představu vaření jako koncertu.⁸¹

Podle Knowles je „salát [při každé interpretaci] pořád různý stejně jako Mozart zůstává stejný.“⁸² Liší se množství, pro které je salát připravován, místo, kde je performován, zda pod širým nebem nebo v interiéru, ve složení, v množství performujících, jestli performují jen ženy nebo i muži, v užití hudební složky a v tom, zda je či není krájení ozvučeno. „Vznikly už i hrozné saláty, stěží jedlé, když se ty věci nedaly dobře dohromady.“⁸³ Mezi další reprízy patří mimo jiné předvedení v roce 2004 v The Wexner Center for the Arts,⁸⁴ v květnu 2008 v Tate Modern v Londýně pro 3000 lidí, v lednu 2009 ve White Box v New Yorku⁸⁵, v dubnu 2012 na Den Země na High Line v New Yorku a v roce 2016 na Art Basel. Jak bylo řečeno výše, interpretace instrukce mohou být různé, v novodobých provedeních je hudební doprovod prezentován různými způsoby: někdy během krájení zeleniny, jindy během jezení publika,⁸⁶ ne vždy se zůstává u Mozarta, na High Line se jednalo o experimentální improvizaci na elektrickou kytaru. Další formou reprízy *Make a Salad* je výzva platformy RECESS k vytvoření salátu s názvem *Fake a Salad*, kterou každoročně vyhlašuje na Den Země, čímž odkazuje a projevuje poctu *Make a Salad* Alison Knowles.⁸⁷

81 Ibidem, resp. RODENBECK, Judith, 2003. The Artist as Experience Maker. In: *Work Ethic*. Pennsylvania State University Press.

82 Make a Salad (1962 -), *Alison Knowles* [online]. [cit. 2017-07-15].

83 HEDINGER, J. a KNOWLES, A., *Alison Knowles*, s. 1-2.

84 JANSEN, R., *Interview with Alison Knowles*, s. 12.

85 Downtown Recharge Alison Knowles, 2009. In: *YouTube* [online]. [cit. 2017-07-15]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=IbmSaF0AEPQ>

86 Make a Salad (1962 -), *Alison Knowles* [online].

87 RECESS [online], [cit. 2017-07-15].

3.3. *The Identical Lunch*

The Identical Lunch (1969)⁸⁸ je partitura pro performance, která byla objevena jako *objet trouvé* skladatelem Philipem Cornerem, který s Alison Knowles občasně obědvával v bistru Riss's, v Chelsea, v New Yorku. Tuňákový sendvič, který si zde Alison Knowles pravidelně dávala, jedla původně ze znouzectnosti, protože to pro ni bylo v Riss's nejchutnější jídlo a toto bistro bylo v těsné blízkosti domu, kde žila s Dickem Higginsem a kde žil i Corner. Instrukce pro tuto performance zní: *tuňákový sendvič v pšeničném toastu, s hlávkovým salátem a máslem, bez majonézy, k tomu misku polévky nebo sklenici podmáslí*.⁸⁹ Alison Knowles ji prováděla od formálního zahájení performance v únoru 1969 déle než rok, a to většinou v bistru Riss's a v přibližně stejnou denní dobu. K jezení identického oběda vyzvala i další přátele, vytvářeje tak performance ke sdílení.⁹⁰ Philip Corner si vedle Knowles vymyslel svoji vlastní partituru: objednával si postupně popořadě všechna jídla v menu Riss's a pokračoval v různých variacích.⁹¹ *The Identical Lunch* byl jako jedna z mnoha performancí Alison Knowles založen na tom, co autorka dělává během svého dne a v žánru food artu byl do značné míry průkopnický.⁹²

Tato *partitura události* se pro Knowles stala záminkou věnovat celé situaci pozornost a začít se bavit s lidmi kolem.⁹³ Z *The Identical Lunch* se stala polední meditace na každodennost, opakování tohoto gesta vytvořilo z pokrmu uvědomělou reflexi pravidelné aktivity v podobě rituálu. Performer si mohl všimnout různých nuancí v každém dalším prožívání a zkoumat, co s ním toto opakované jezení sendviče dělá. Svě poznatky i poznatky svých přátel spojené s konzumací identického oběda a s návštěvami bistra Riss's, stejně jako fotografickou

88 Podle dcery Alison Knowles, Hannah Higgins, je datace *The Identical Lunch* 1967-73. V této dataci zřejmě Higgins započítává i dobu neuvědomělého performování identického oběda. Název je někdy používán i bez určitého členu: *Identical Lunch*.

89 V originále „a tuna fish sandwich on wheat toast, with lettuce and butter, no mayo and a cup of soup or a glass of buttermilk“.

90 KNOWLES, Alison, 2012. Alison Knowles: Identical Lunch. In: Vimeo [online]. [cit. 2017-07-15], resp. JANSEN, R., *Interview with Alison Knowles*, s. 12., resp. LUSHETICH, N., *The Performance of Time in Fluxus Intermedia*, s. 85.

91 DEZEUZE, Anna, 2017. *Almost Nothing: Observations on Precarious Practices in Contemporary Art* [online]. Manchester, UK: Manchester University Press. Rethinking art's histories.

92 KNOWLES, A., Alison Knowles: Identical Lunch [online].

93 KENNEDY, Randy, 2011. Art at MoMA: Tuna on Wheat (Hold the Mayo). *The New York Times*.

dokumentaci, sesbírala do knihy *Journal of the Identical Lunch*.⁹⁴ Zde je pár úryvků:

„Identický oběd nevyžaduje žádné nebo jen málo myšlenek: okolní aktivity zaberou všechny vaše myšlenky (...) Když dojíš -- sotva víš, že jsi jedl.“ Jim Maya

„Tuňák je velmi vodnatý; je polovina týdne.“ Alison Knowles

„Jinak, díky za oběd minulý týden. Myslím, že tuňákové sendviče jsou na hovno. Mám ráda tuňák syrový, na tenké plátky, s japonským křenem. S láskou, Sue“ Susan Hartnett

„Nebudu teď zase nějakou dobu chodit do Riss. Jedna z věcí, které bych chtěl teď udělat je porozumět jídlu, které jím. „porozumět“

porozumět

Bude to vyžadovat jednoduchost. Pro další věci v mém životě. Část pohybu směrem k větší jednoduchosti.“ Philip Corner

„Místo toho jsme šli do Luigiho restaurace na tuňák. Neměli celozrnný pšeničný chléb, tak jsme měli bílý toast. Sendvič byl celkem dobrý, což je celkem dobrý. Na tuňáku je méně toho, co by mohlo být úžasné nebo strašné než, řekněme, na hamburgeru. Opatrný sendvič.“ Susan Hartung⁹⁵

Deník identického oběda se stal záminkou ke sledování a zapisování vlastního proudu myšlenek, někdo z performujících zapisuje přesná fakta týkající se příchodu a celého pobytu v bistro, jiný proud svého denního snění během jezení identického oběda, například Tom Wasmuth se zabírá vzory dlaždiček na podlaze a rozvíjí v nich své mimovolné myšlenky. Knowles v deníku sbírá i veškeré volně související poznatky a zprávy přátel vysvětlující, proč šli nebo nešli jíst identický oběd. Vedle nich shromáždila velké množství svých zápisů ke každému dni stráveném na obědě v Riss's, více či méně stručných. V nich si všímá vztahů s obsluhou, spolustolujícími, jak jedí a jaké mají pocity ohledně svého jídla, svého prožívání a způsobu objednávání identického obědu ostatních performujících.

94 Viz příloha č. 3 a č. 4.

95 KNOWLES, Alison. 1971. *Journal of the Identical Lunch*. San Francisco: Nova Broadcast Press; Philip Corner též napsal knihu se svými poznatky: CORNER, Philip. 1973. *The Identical Lunch*. Barton: Nova Broadcast Press

O čem podle Alison Knowles *The Identical Lunch* je, nám přibližuje výměna krátkých psaní mezi Dickem Higginsem a Knowles:

Higgins: „Drahá AKH, (...) nekonečný oběd se zdá být hledáním buď nejhoršího nebo naprosto perfektního tuňákového sendviče, a snaha ho pokaždé zažívat jako rekapitulovatelnou performance. (...)“

Knowles: „Identický oběd - ne nekonečný, protože někdy přestáváme jíst - nemá co dočinění s honbou za dokonalostí - *Nekonečné léto* mi připadá chabá paralela. Dílo Stevea Reicha, které se zabývalo středy - žádnými extrémy - a rozmanitostmi z nich vyplývajících, je tomu více podobné. (...) Zajímá mě, co si různí lidé počnou s touto situací. (...) Je tu evidentní zájem o sociální problematiku - i když možná nešikovný ve výběru oběda - nejjednoduššího a nejznámější dostupného v těchto částech. Neusiluji o žádnou perfektní vlnu. - takže Dicku, udělej to znovu... myslím tím, dej si ten oběd znovu. AK⁹⁶

Zatímco Oldenburg zpracovává sendvič skrze objekt, Knowles skrze prožívající subjekt, a jejím médiem je zážitek.⁹⁷ *The Identical Lunch* je v rámci Fluxu jednou z nejvýznačnějších performancí založených na trvání, právě tento procesuální charakter dílu přidává na vyznění. Toto časové vnímání souvisí s hudebním založením tohoto hnutí. Podobně jako *The Identical Lunch* mají i další díla Fluxu, *One for Violin Solo*, *Disappearing Music for Face* a *Zen for Film* těžiště v čistém trvání. Podobně jako Cageovo 4'33" „přitahuje pozornost ke všemu, co se děje v časoprostoru orámovaném tímto trváním.“⁹⁸ Podle Natashy Lushetich poskytuje *The Identical Lunch* představu věčné přítomnosti.⁹⁹ Člověk cyklicky zažívá to samé, buduje si zvyk, prožívání je určované výskytem neobvyklostí (jak se performer cítí, výskyt nebo absenci ubrousků, konzistence tuňáku, vůně polévky, chování štamgastů). Aktér zažívá přítomnost, zároveň je ale prožíváním propojen i se svými minulými a budoucími identickými obědy. Předchozí zkušenost určuje škálu pocitu stejnosti a obyčejnosti z oběda. Zachycuje tak vědomé vnímání a bytí v přítomnosti. Performance v sobě obsahuje zároveň vlastní prožívání času aktéra v onom momentě a zároveň i náhled zvenčí v podobě deníkového náhledu onoho prožívání.¹⁰⁰

96 ROBINSON, J., *The Sculpture of Indeterminacy*, s. 101

97 LUSHETICH, N., *The Performance of Time in Fluxus Intermedia*, s. 86.

98 Ibidem.

99 Ibidem, s. 85.

100 Ibidem, s. 86.

George Masciunas napsal Alison Knowles v roce 1971 dopis s nápadem na variaci této otevřené partitury:

„Milá Alison, tady je můj nápad na - *Identický oběd* - dej tuňák, pšeničný toast, hlávkový salát, máslo, polévku nebo podmáslí - všechno do mixéru - mixuj dokud není všechno jemné - vypij to. Mnoho pozdravů, George.“¹⁰¹

Jeho interpretace rozpoznává rozrušující intenzitu každodenního identického oběda a tlačí ji až anarchistickým způsobem do extrému v podobě tuňákového milkshakeu.¹⁰² Umixováním ingrediencí podle slov Alison Knowles vznikla výborná studená bílá rybí polévka. Knowles Masciunasův návrh zrealizovala v květnu 2012 na sympoziu *Of Hospitality* doprovázejícím výstavu *FEAST. Radical Hospitality in Contemporary Art* pod názvem *The Identical Lunch Symphony*. Dirigovala tu orchestr mixérů a vytvořila z jeho nápadu hudební událost.¹⁰³

V roce 1973 Knowles vytvořila sérii sítotisků fotografií svých přátel z Fluxu, jak konzumují identický oběd.¹⁰⁴ Součástí grafiky bylo i logo *Starkist Tuna*, zahrnující reálné označení produktu, které tu vizuálně i obsahově působí nepatříčně. Značka byla užita už v názvu jiné partitury Knowles, a to v *Nivea Cream Piece*. U obou případů jsou tyto produkty aktivovány nečekanými způsoby, čímž se zájem o značku stává sekundárním.¹⁰⁵ Status značky se může rozpadávat v procesu přehnaného zakoušení díla, tj. krém Nivea v podobě intenzivního zvuku krémování a tuňák jako neobměňované každodenní jídlo. Použití loga lze interpretovat jako kritický komentář ke komodifikaci vizuálního umění. Zároveň ho lze číst skrze ready-made pojetí tak, že je komerční produkt *partiturou události* proměnitelný do jiných významů.¹⁰⁶

The Identical Lunch byl reprízován ve Francii, v Německu, ve Skandinávii, v Japonsku a v Koreji. V Asii byla podoba identického obědu pozměněna - Alison Knowles tam žádala o polévku, která byla lokální v jejich kontextu.¹⁰⁷ V zimě

101 ROBINSON, J., *The Sculpture of Indeterminacy*, s. 101.

102 Ibidem, s. 101-102.

103 KNOWLES, A., *Alison Knowles: Identical Lunch*, resp. KNOWLES, Alison, 2012. *Alison Knowles: Identical Lunch Symphony*. In: *Vimeo* [online]. [cit. 2017-07-15], resp. CAPPER, Emily, 2012. *Planning the Identical Lunch*. In: *The University of Chicago: UChicago Voices* [online]. [cit. 2017-07-15].

104 Viz příloha č. 5.

105 JANSEN, R., *Interview with Alison Knowles*, s. 13.

106 ROBINSON, J., *The Sculpture of Indeterminacy*, s. 101-102.

107 KNOWLES, Alison Knowles: *Identical Lunch* [online].

2011 mohl být *The Identical Lunch* po dobu dvou měsíců návštěvníky MoMA performován zadarmo.¹⁰⁸¹⁰⁹ V rámci výstavy *FEAST. Radical Hospitality in Contemporary Art* v roce 2012 byl vystaven reálný tuňákový sendvič se sklenicí podmáslí. V kavárně muzea byl taktéž nabízen (tentokrát ke koupi).¹¹⁰

108 HIGGINS, H., SCHLURRRP!, s. 44.

109 Viz příloha č. 6.

110 CAPPER, E., Planning the Identical Lunch [online].

3.4. Zprostředkování významů a prezentace *Make a Salad* a *The Identical Lunch* jako uměleckých děl

3.4.1. Zprostředkování významů

Jídlo je v *Make a Salad* a *The Identical Lunch* novým, provokujícím uměleckým prostředkem, posunujícím hranice umění a žánr performance, a obohacujícím dosavadní užití umění o sféru domácnosti. Jídlo tu lze chápat jako médium zážitku, jako druh média stejně důležitého jako jiné.¹¹¹ Pojmenování příležitosti jídla jako umění přináší pozornost k užívání si každodennosti. Je mírně subverzivním prostředkem, který přináší do umělecké tvorby lehkost a zpochybňuje tendenci brát umění vážně. Relativizuje pojem umění a říká, že veškeré každodenní činnosti jím mohou být, čímž působí proti pojetí komodifikovatelnosti uměleckých objektů a vede k přehodnocení umění jako společenského vztahu.¹¹² „Co jsem si uvědomila ohledně *partitury události*, bylo, že mi dovozovala použít moji každodenní zkušenost a vytvořit z ní něco, co bych mohla prezentovat dalším lidem - to bylo pro nás všechny velkým krokem,“ říká Alison Knowles.¹¹³

„Když mám hlad, můžu salát dělat mechanicky a myslet na jiné věci co přijdou... nebo můžu poslouchat nůž krájící na prkénku, řezání a dýchat pronikavý zápach cibule a být znovu překvapenější ze slz, které mi to nažene. Můžu si olíznout prsty a ocenit (čím dál vzácnější) potěšení z nalezení opravdu sladkého rajčete.“¹¹⁴ Pokud tedy vytváří Knowles nebo kdokoliv jiný salát jako umělecké dílo *Make a Salad*, věnuje mu pozornost a soustředí se na své úkony. „Když se publikum dívá na přípravu salátu na pódiu, sleduje, že se neděje skoro nic. V prostoru skoro ničeho se může objevit zjištění, že prázdnota otevírá a kvalita zabydluje místnost.“¹¹⁵ Knowles tu skrze „skromnou, ale efektivní akci“ zvýznamňuje podceňovaný a často ignorovaný rituál přípravy a sdílení jídla.¹¹⁶ Kdokoliv může provádět *Make a Salad* doma a vnímat vlastní přípravu salátu (ale i jiného jídla) jako umění a vytvořit z toho pro sebe performance. Partiturou

111 ROBINSON, J., *The Sculpture of Indeterminacy*, s. 97-98.

112 WOODS, N., *Taste Economies*, s. 158.

113 DEZEUZE, A., *Almost Nothing* [online].

114 Ibidem.

115 Ibidem.

116 WOODS, N., *Taste Economies*, s. 157.

Proposition tematizuje rutinizované úkony, které člověk *performuje* každý den a podtrhává jejich umělecký potenciál, čímž dává divákovi podnět k jejich prožitku.¹¹⁷

Umělkyně je zde zprostředkovatelem díla a divák ho dokončuje. Nabídnutím jednoduchého pokrmu vyjadřuje pohostinnost, což v prostředí koncertního sálu nebo galerie není běžnou záležitostí - později s tímto principem začali pracovat například Rirkrit Tiravanija a Elżbieta Jabłońska.¹¹⁸ Ve své době mělo toto gesto souvislost s rolí ženy jako toho, kdo v domácím prostředí většinou připravoval jídlo. Z hlediska dichotomie domácí a veřejné sféry je žena v té době ta, která vaří doma, a sice zadarmo, je to vnímáno jako její úkol. Pokud muži vaří, tak ve veřejné sféře: jsou placeni za profesionální vaření a jejich vaření má na rozdíl od toho ženského potenciál být bráno jako umění. Přesunutím přípravy jídla ze soukromého do veřejného prostoru *Proposition: Make a Salad* ocenilo tuto roli a povýšilo i „neprofesionální“ vaření na umění.

Dalším významem, který tato *partitura události* přináší, je vnímání přípravy salátu i ušima, tedy jeho pojetí jako hudební partitury.

Přestože to není explicitně vyjádřeno, dalším významem *Make a Salad* je sounáležitost vytvořená společným zážitkem. Jedná se tu o sdílení výsledků práce performerů s publikem. Sounáležitost je podpořena společným čekáním publika na jídlo, dále zážitkem míchání salátu - buď jen performery nebo i částí publika - třepotáním plachty ve vzduchu a následně společnou konzumací.

Co se týče salátu jako druhu jídla, na rozdíl od jiných děl užívajících jídlo, se zde pracuje s univerzálním širším pojmenováním jídla. Je to obecná instrukce, jde o jakýkoliv salát, který může být vytvořen různě, chudě či bohatě, existují různé variace podle lokality a sezóny. Jde o zdravý a lehký pokrm a potažmo i sociální metaforu, v níž se rozdílné elementy promícháním stávají chutným jídlem.

Dílo má rozdílné vyznění v 60. letech a potom při uvedení v roce 2003 a dále. V pozdějších provedeních už genderové vyznění, podobně jako proměna vztahu umělec-divák a revoluční a překvapivý dojem díla, vyprchaly. O to více Knowles záměrně podpořila hudební vyznění *Make a Salad* skrze kontrast Mozarta a hudby zvuků krájení. Dílo má s tímto velkým časovým odstupem

117 DEZEUZE, A., *Almost Nothing* [online].

118 HEDINGER, J. a KNOWLES, A., *Alison Knowles*, s. 1-2, resp. KNOWLES, Alison, 2012. Alison Knowles: Fluxus Event Scores. In: *Youtube* [online]. [cit. 2017-08-12].

význam reprezentace Alison Knowles jako zástupce slavného Fluxu, na které se lidé přijdou podívat.

V *Identical Lunch* se jedná o konzumaci, tedy ne o vytváření, ale o zaplacení si služby, přijímání potravy a její vnímání. A to na různých místech, různými lidmi, společně nebo sám, ovšem vždy v podobě stejných ingrediencí (případně variací na stejné ingredience). Jedná se tedy o konzumování ready-madeu vytvořeného někým jiným - bistroem. Tuňákový sendvič měl podle slov Alison Knowles jako jednoduché a lokálně běžně dostupné jídlo i sociální kontext. Rychlé občerstvení je znakem poválečných konzumních zvyků. Rituál jezení zbavený významu je zde užitý opět jako příležitost věnování pozornosti jídlu.¹¹⁹

Jídlo je zde pojímáno jako kolektivní experiment, umění, které se dostalo za stěny galerií i domácností. Alison Knowles zajímá, „co lidi udělají s tím problémem“.¹²⁰ V dokumentaci prožívání identického oběda jejími přáteli je vylíčena různost zážitků ze stejné instrukce v podobě oběda o stejných ingrediencích. Jde o individuální prožívání, jeho povaha se proměňuje v čase s dalším performováním. Každé opakování přináší odlišné řetězce myšlenek, odlišný zážitek, odvíjející od specifity podmínek, ve kterých si aktér objednal jídlo.¹²¹

Zpřítomňování vědomí času, který je dalším podstatným významem *The Identical Lunch* navozuje vědomí sebe sama, prožívání života je tedy chápáno jako umění. Přestože instrukce jako taková je banální, získává na hodnotě skrze časově dlouhodobé trvání, sledování měnící se povahy ritualizovaného zážitku a nashromáždění množství poznatků od spoluproformujících.¹²²

Závazkem Knowles uzavřeným s Philipem Cornerem, že budou navzájem sdílet prožitky z oběda a díky vědomí dalších přátel provádějících tuto partituru vzniká vzájemná empatie.

Provádění identického oběda Alison Knowles se liší od provádění identického oběda ostatními. U ní jde o větší oddanost instrukci a větší zdůraznění časovosti, její přátelé obědvali často kvůli ní, sami necítili povinnost

119 WOODS, N., *Taste Economies*, s. 160-161.

120 DEZEUZE, A., *Almost Nothing* [online].

121 Ibidem, resp. WOODS, N., *Taste Economies*, s. 157, 160.

122 WOODS, N., *Taste Economies*, s. 160.

identicky obědovat příliš často nebo měli k tomuto pokrmu různě polarizovaný vztah.¹²³ I Alison Knowles se po nějaké době tento oběd omrzel.¹²⁴

Jak se liší vyznění díla, když je přesunuto do nového místa a má podle lokálních možností odlišnou podobu? Obměňuje se tím nebo zaniká souvislost s předchozími chuťovými zážitky a představuje jiný zážitek. Zůstává ovšem vědomí toho, že performuji identický oběd. Takovéto provádění na základě pozvání má už odcizenější vyznění, protože nepředstavuje performování pro sebe a vlastní prožívání, ale jde o kontext, ve kterém je na tuto performance uvalená pozornost veřejnosti. Představuje pak spíše oslavu na nápad Philipa Cornera přeměnit zvyk v performance.

Odlišné vyznění než na konci 60. let má i provedení *The Identical Lunch* v roce 2011 v MoMA a v roce 2012 ve Smart Museum of Art. Vystavení identického oběda na stoličce ve Smart Museu z oběda vytváří umělecký objekt, který časem podléhá zkáze. Jeho vystavení najednou protiřečí snaze o dekomodifikaci umění 60. let. Prohlížení identického oběda a dokumentace jeho performování z té doby představuje jiný druh setkání s tímto dílem - tedy prohlížení a ne *zažívání*. Možnost zakoupení *The Identical Lunch* v jedné z těchto muzejních kaváren se podobá zakoupení oběda Alison Knowles v bistru Riss's, ovšem v kontextu muzea se stává koupí uměleckého objektu. Konzumace identického oběda v takovéto kavárně má kromě prožívání samotného jídla potenciál navodit empatii s performováním Alison Knowles a také s ostatními přítomnými konzumujícími návštěvníky.

3.4.3. Prezence

Připravování salátu a jezení identického oběda, podobně jako jiné běžné činnosti, by mohl kdokoliv provádět, aniž by to pojmenoval uměním. Jakým způsobem a proč se tedy tato díla Alison Knowles stávají uměleckými díly? Jde o kontext zaměření Knowles a celého Fluxu proti zavedenému uměleckému systému a o redefinující přístup k umění, který vidí v každodenním životě spoustu tvůrčího potenciálu a jde o to, prohlásit něco za dílo. Tento přístup bych chtěla ilustrovat citací Brackena Hendrickse, syna Geoffreya Hendrickse činného

123 KNOWLES, A., *The Journal of the Identical Lunch*.

124 WOODS, N., *Taste Economies*, s. 159.

v rámci Fluxu: „[Alison] mi dala malý prasklý kyblík, který jsem si nechal po mnoho let. Člověk (...) se měl dívat skrz ten kyblíček a cokoliv co viděl v tom orámování, bylo uměleckým dílem. Ten nápad spočíval v něčem jednorázovém, co poskytovalo rámec pro vnímání a prožívání dívání se.“¹²⁵

Moment, kdy se stává *Proposition: Make a Salad* uměním závisí, jak už bylo řečeno, na prohlášení uměleckým dílem. Pro veřejnost se stalo uměním v momentě jeho prezentace v londýnském koncertním sále, tedy pro tu část veřejnosti, která tomuto tvrzení, že se jedná o umění, uvěřila. Pozdější prezentace *Make a Salad*, kterým proslula, už jsou méně kontroverzní. Podle Alison Knowles se ovšem jedná o dílo, ať už je performované veřejně nebo doma. Dílo má prchavý charakter, sní se, zůstane jen záznam v podobě fotografií nebo videa.

Identický oběd byl jezen Alison Knowles dlouho před tím, než ho Philip Corner pojmenoval jako *partituru události*. Od tohoto objevu nahlížení obědové rutiny jako partitury se v mysli obou dvou její oběd stal performancí, a skrze jejich sdílení s přáteli a zvaní ke spoluperformování se stal uměleckým dílem i v jejich myslích.

Když se Alison Knowles zeptala servírka Florence bistra Riss's, co Alison dělá, a Alison jí odpověděla, „že je to dílo performativního umění, tak to z [ní] v jejich očích udělalo naprosto mysteriózní objekt“.¹²⁶ Pro Florence to nebylo umělecké dílo, respektive možná začalo být v momentě, kdy tento oběd Alison Knowles chodila jíst dostatečně dlouho. Podobný přístup měla teta Philipa Cornera, Gertrude Brandwein, která, když psal knihu o svém prožívání identického oběda, se ho ptala „Co je tam ke psaní, vždyť je to jen mizerný tuňákový sendvič.“¹²⁷

Pro veřejnost se tato partitura stala uměleckým dílem až v momentě, kdy vyšla Alison Knowles kniha *Journal of the Identical Lunch* a když byla Knowles žádaná uměleckými institucemi, aby jela *The Identical Lunch* performovat i do zahraničí. Dále byl prezentován v podobě limitované edice sítotiskových grafik, v nichž jsou zdokumentováni přátelé Knowles při jeho performování, čímž dodala dílu status uměleckého objektu.

125 KAPLAN, J., HENDRICKS, B., HENDRICKS, G., HIGGINS H. a KNOWLES, A., Flux Generations, s. 14.

126 KNOWLES, A., Alison Knowles: Identical Lunch, 2012.

127 KNOWLES, A., *The Journal of the Identical Lunch*.

Konzumace identického oběda před a po pojmenování jako uměleckého díla se liší v jejím mentálním vnímání, prožívání a ve větším věnování pozornosti vzniklé situaci. *The Identical Lunch* jako umělecké dílo je ovšem také projevem lehkosti a nebrání umění příliš vážně.

4. Rirkrit Tiravanija a vaření a konzumace v umění

4.1. Kontext Tiravanijovy tvorby

Mezinárodně působící umělec thajského původu Rirkrit Tiravanija (*1961 v Buenos Aires, Argentina) je o více než jednu generaci mladší než Alison Knowles. Těžiště jeho tvorby spadá do 90. let 20. století a do nultých let 21. století. Na jeho tvorbě a na projektech dalších umělců 90. let se zakládá pojem *vztahová estetika* a metodologické pojetí participativního umění francouzského kurátora Nicolase Bourriauda. Ve svých dílech Tiravanija vychází ze své thajské a buddhistické identity a ze svého nomádského způsobu života rozkročeného mezi New Yorkem (USA), Chiang Mai (Thajsko) a Berlínem (Německo) a dalšími místy. Studoval umění na Ontario College of Art (Kanada), Banff Center School of Fine Arts (Kanada), School of the Art Institute Chicago a Whitney Independent Studies Program v New Yorku. Vyučuje na School of Arts at Colombia University a je mezinárodně etablovaným a úspěšným umělcem.

Jeho tvorba spočívá ve vytváření určitých situací využívajících běžných momentů života, většinou nabývá podoby kombinace instalace, performance a události, na které se podílejí návštěvníci. Častým médiem jeho galerijních situací jsou vaření a architektonické struktury, které vytvářejí rámec pro setkání lidí, hraní hudby, sdílení jídla, vaření, čtení, odpočívání a podobně. Formulace „lots of people“ se často objevuje na seznamu užitých materiálů jeho děl, vnímá je tedy ne jako pouhé diváky, ale jako součást díla. Jejich přirozené chování v těchto vzniklých prostředích Tiravanija považuje za důležitější než samotnou kontemplaci. Jeho snahou je, aby dílo žilo, naopak pokud tam lidé chybí, je znát, že není úplné. Sám sebe vnímá Tiravanija jako katalyzátora děl, který neurčuje výstup, nevynucuje participaci a nesnaží se ji manipulovat.¹²⁸ Je pro něj zajímavé strávit nějaký čas ve struktuře díla a skrze jeho užívání nalézat jeho smysl a uvědomovat si krásu každodennosti.¹²⁹ Umělec, aktivita a návštěvník mají podle něj rovnocennou důležitost ve vytváření díla.¹³⁰

128 DOHMEN, Renate, 2013. Towards a Cosmopolitan Criticality?: Relational Aesthetics, Rirkrit Tiravanija and Transnational Encounters with Pad Thai. *Open Arts Journal*. 1(1), s. 38.

129 HOPTMAN, 1997.; Rirkrit Tiravanija | Brisbane interview, 2010. In: *Youtube* [online]. [cit. 2017-08-03]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=lx2i9Vqw6vA>

130 HOPTMAN, Laura. *Projects 58: Rirkrit Tiravanija* (materiál k výstavě). The Museum of Modern Art Library, 1997.

Vaření a jídlo jako dominantní Tiravanijova umělecká strategie vznikla částečně bezděčně. Jeho původní umělecké východisko spočívalo v zájmu o reprezentaci thajské kultury v muzeích a kritickém nahlížení na tradiční etnografii vystavující starou thajskou keramiku, hrnce a další artefakty v rámci sbírek amerických muzejních institucí. Jejich vystavení jako objektů kulturního zájmu, zaměřených na krásu a na řemesla a ne tolik na funkci a na používání je podle Tiravaniji proti buddhistickému přístupu. „Říkal jsem si, že aby to bylo pro Buddhu relevantní, musí to být na místě, kde se to používá. (...) Přestože pro západního člověka je soška Buddhy objektem, je objektem určeným k užívání.“¹³¹ Podle Tiravaniji u vystavených objektů v muzeu schází to nejdůležitější, tedy život okolo. Proto začal ve svých uměleckých aktivitách používat jídlo. Vaření jako aktivita, která lidi sblíží, zároveň měla spojení s jeho běžným zvykem vařit kari pro přátele a s komunitním založením thajské kultury, ze které pochází.¹³² Tiravanija to shrnuje takto: „To, co na začátku přišlo do mé práce, je idea, že život je důležitější než objekt.“¹³³ Tiravanijovo dílo podněcuje odlišnou zkušenost s uměním, na rozdíl od osamělého, meditativního vztahu mezi divákem a objektem vytváří potenciální situace pro sociální interakci.¹³⁴

Vaření a sdílení jídla jako aktivita, jejíž přirozeným potenciálem je katalyzovat společenské situace, a zároveň jako prostředek zachování života, představuje pro Tiravaniju zásadní metaforu. Skrze ni může vytvářet zážitky a zprostředkovávat mezilidský kontakt v podobě sdílení jídla s neznámými lidmi na nečekaných místech. Zapojení diváků je v těchto dílech jejich hlavním zaměřením, tedy umožňuje vytvoření *konviviálního* vztahu, družnosti a sounáležitosti, přičemž nejde o to, co je v díle k vidění.¹³⁵ Podle Tiravaniji tak vytváříte umění tím, že jíte nabízený pokrm a bavíte se s přáteli, novými známými, nebo s umělcem. Podle kritiků Carola Lutfyho a Lynna Gumperta Rirkrit Tiravanija neexceluje ve vaření a říká to o sobě i on sám: „nejsem šéfkuchař (...) mám zájem používat potravu jako platformu pro další myšlenky, pro různé interakce a vztahy.“¹³⁶ Jídelní situace ovšem nejsou jediným zaměřením jeho děl.

131 Rirkrit Tiravanija | Brisbane interview [online].

132 Ibidem, resp. KELLEIN, Thomas, ed. 2010. *Rirkrit Tiravanija: Cook Book: Just Smile and Don't Talk*. Bangkok: River Books, s. 146.

133 Ibidem, s. 8.

134 *Performance Anxiety* (katalog k výstavě), 1997, Museum of Contemporary Art, Chicago, Illinois.

135 BISHOP, C., *Antagonism and Relational Aesthetics*, s. 56.

Tiravanija vytvořil mnoho děl, které nelze na tomto prostoru pokrýt. Pro chápání kontextu jeho tvorby se zde přesto budu zabývat několika z nich. Prostředí a události, které vytvářel společně s architekty, zaměstnanci galerie, kuchaři a dalšími (například v podobě dočasného bytu, fungující kavárny, školní třídy, hudební zkušebny a živého vysílání rádiové stanice) se odehrávají ve *white cube* umělecké galerie a narušují jeho čistotu. V mnoha dílech používá citace z tvorby umělců, kterými se nechal ovlivnit (viz str. 47). Ve většině případů nazývá své práce formou *Untitled rok (Název v závorce)*, počínaje jeho prvním dílem z roku 1989 nazvaného pouze *Untitled 1989 ()* ze skupinové výstavy ve Scott Hanson Gallery v New Yorku, spočívající ve vystavení různých fází procesu vaření kari.¹³⁷

Untitled 1993 (Flädlesoup) prezentovaná na výstavě *Backstage* v Hamburger Kunstverein byla inspirovaná německým filmem *Drachenfutter* (Jan Schütte, 1987), v němž tato polévka představuje pro několik imigrantů pracujících v čínské restauraci v Německu způsob, jak se stát opravdovým Němcem. Metafora Flädlesuppe pro Tiravaniju trefně vyjadřuje téma identity. V rámci výstavy *Backstage* pouštěl film *Drachenfutter* a zároveň vařil tuto polévku, nejdříve podle autentického receptu, v průběhu do ní ovšem přisypával kayenský pepř (druh chilli), čímž rozehrával významy od snahy asimilovat se ke koexistenci a kolizi kultur, chilli polévku chuťově nakonec ovládlo. Podobný princip využíval i v intervencích thajského koření nebo kari pasty do tradičních švédských koulí nebo do jihoněmeckých Maultaschen. Jak ve *Flädlesoup*, tak i v *Untitled 1994 (Angst essen Seele auf)* užívá Tiravanija navození empatie diváků s postavami ve filmu skrze konzumaci stejného jídla nebo pití jako ve filmu (tentokrát jde o kolu a pivo ze stejnojmenného filmu Reiner Fassbinder z roku 1974).¹³⁸

Untitled 1996 (Tomorrow Is Another Day) byla překližkovou kopií Tiravanijova newyorského bytu umístěnou do galerijního prostoru Kölnischer Kunstverein, s funkční kuchyní, koupelnou a podobně. Prostor byl návštěvníkům k dispozici 24 hodin denně, ti zde měli možnost využívat prostor jak chtějí, povídat si, koupat se, užívat kuchyni, spát a podobně, čímž instalace vyzdvihovala spojení života a umění. Na této výstavě byl divákům dán širší

136 WILLIAMS, Gisela, 2016. The Professional Pop-Up Artist. *The New York Times* [online]. [cit. 2017-08-12].

137 OBRIST, Hans Ulrich. 2010. Hans Ulrich Obrist & Rirkrit Tiravanija: The Conversation Series. Köln: W. König, s. 7-9.

138 KELLEIN, T., *Rirkrit Tiravanija: Cook Book*, s. 9, 12, 152.

prostor k jednání než například u jídelních projektů. Někteří lidé sem chodili pravidelně. Opět zde byl rozšířen pojem umění, ovšem podobně jako u jiných Tiravanijových výstav zde neproběhla snaha o nalákání jiných než obvyklých návštěvníků galerií.¹³⁹ Podle historičky umění a kurátorky Katy Siegel to byli většinou „slavní umělci a kritici, kteří opustili své pěkné, klimatizované lofy aby vlezli do špinavé překližky“.¹⁴⁰

The Land (1998-) představuje částečně sociální experiment a částečně ekologický program v Thajsku nedaleko Chiang Mai. Tiravanijou není nutně vnímán jako projekt uměleckého rázu. Sestává z plochy obdělávatelné půdy, komunitního místa založeného na principu udržitelnosti, jenž představuje otevřený prostor pro tvůrčí, zemědělskou a sociální činnost.¹⁴¹

Instalace-hostina *Untitled 2002 (The Raw and the Cooked)* sestává z dlouhého stolu plného asijského jídla, pití a omáček vytvořených na míru z plastu. Na obrazovkách umístěných na stěnách je promítáno video lidí vytvářejících napodobeniny jídla. Název hostiny odkazuje k antropologické knize Claude Lévi-Strausse,¹⁴² kde je představen kulinářský trojúhelník syrového, vařeného a shnilého.¹⁴³

Demonstration Drawings (2008) je mnohačetnou sérií kreseb z demonstrací a protestů, které nechal Tiravanija nakreslit podle fotografií z novinových článků od thajských mladých umělců, kteří mají nedostatek práce a příležitostí k prezentování svého umění. Těmito zakázkami jim Tiravanija dal práci.¹⁴⁴

Untitled 2012 (Soup/No Soup) představoval proměnu hlavní lodi Grand Palais na La Triennale v Paříži v obrovský slavnostní dvanáctihodinový banket sestávající z polévky Tom Kha.¹⁴⁵ Je příkladem mnohokrát opakovaného scénáře

139 MÖNTMANN, Nina, 2002. *Kunst als sozialer Raum: Andrea Fraser, Martha Rosler, Rirkrit Tiravanija, Renée Green*. Köln: König, s. 128.

140 Citace z SIEGEL, Katy, 1999. Rirkrit Tiravanija. Gavin Brown Enterprise. *Artforum*. 38(2), s. 146 převzata v DOHMEN, R., *Towards a Cosmopolitan Criticality?*, s. 39.

141 PEROUTKOVÁ, P., *Sociální intervence v umění a jídlo*, s. 37, resp. *The land foundation* [online]. [cit. 2017-08-12], resp. KELLEIN, T., *Rirkrit Tiravanija: Cook Book*, s.38.

142 LÉVI-STRAUSS, C., *The Raw and the Cooked*.

143 GRASSI, Francesca a Rirkrit TIRAVANIJA. 2007. *Rirkrit Tiravanija: A Retrospective (Tomorrow is Another Fine Day)*. Zurich: JRP Ringier Kunstverlag, s. 93.

144 Rirkrit Tiravanija: *Demonstration Drawings*, 2008. *The Drawing Center* [online]. [cit. 2017-08-15], resp. OBRIST, H. U., *Hans Ulrich Obrist & Rirkrit Tiravanija*, s. 7-9.

145 *Soup / No Soup*, Rirkrit Tiravanija, 2012. *Rhizome* [online]. [cit. 2017-08-12].

vaření pro lidi, které původně u Tiravaniji začalo událostí *Untitled 1990 (Pad Thai)*.

Většina Tiravanijových děl je umístěna do prostoru galerie. Ten je využíván jako kontext, který dodává činnostem, které zde Tiravanija podněcuje, orámování jako umění. Na druhou stranu je takovýto prostor na jeho výstavách využíván mírně subverzivně: lze tu mluvit, vařit, jíst, pít, spát, hrát na hudební nástroje a podobně, což představuje většinou zakázané činnosti ve výstavních institucích. Pára a vůně vaření thajského kari nebo jiných jídel, které se táhne výstavními prostory galerie, narušuje sterilitu prostředí. Umístění chaotických instalací mnoha předmětů, vařičů, zbytků jídla a podobně v elegantním galerijním prostoru působí nepatřičně, což někdy může působit na diváky matoucím dojmem a vyvolávat otázky týkající se podstaty výstavního prostoru. Vnikání normálního života do prostoru galerie demytizuje její posvátnost a fetišizaci uměleckých předmětů. Funkce *white cube* je přeměněna na prostor pro sociální interakce a přemostňuje předěl mezi veřejným a soukromým.¹⁴⁶

Podíváme-li se na dlouhý seznam převážně jídelních událostí a jídelních objektů, které Tiravanija v průběhu více než dvaceti let vytvořil (z toho některé jsou opakovány vícekrát, často na několika místech světa), vidíme, že se tento princip pro něj stal úspěšným vzorcem, který opakuje, stal se jeho značkou, která je zajímavá pro další galerie a kurátory, kteří po něm pravděpodobně chtějí obdobné projekty. Jako problematický se jeví Tiravanijův přerod v uměleckou superstar. Podle některých kritiků to, co na počátku 90. let vyznívalo jako upřímné sdělení, se postupně stalo strategií a jeho události nabraly elitářský ráz, kam není snadné se dostat.¹⁴⁷ Tiravanija zaměstnává vícero lidí, kteří pro něj připravují výstavy a svého „dvojníka“, který zaměstnance objíždí, aby dohlédl na postupování prací.¹⁴⁸ Nechávat si obkreslovat velké množství fotografií pouličními umělci na zakázku a potom je vystavit v galerii má jak konceptuální vyznění, tak i arogantní charakter. Podobně může na hraně hry a arogance vyznít i používání dvojníka. Protiřečí to sdělení jeho děl, které chce podporovat neodcizenost. Tiravanija se pohybuje z jedné zakázky na druhou, působí v uzavřeném kruhu

146 MÖNTMANN, N., *Kunst als sozialer Raum*, s. 118, 131-132, resp. *Performance Anxiety*.

147 Rozhovor autorky s Ericem Rosenzveigem, účastníkem Tiravanijovy události, FAMU, duben 2017, resp. rozhovor s Martinem Zet, GAMU, duben 2017.

148 OBRIST, H. U., Hans Ulrich Obrist & Rirkrit Tiravanija, s. 7-9.

globálního uměleckého trhu.¹⁴⁹ Podle Tiravaniji ovšem jeho buddhistický přístup k cestování-putování, kde mu prý nezáleží, kam to bude, neodporuje kapitalismu, protože mezi buddhismem a kapitalismem neexistuje žádný konflikt.¹⁵⁰

Když Tiravanija vytváří objekty a prodává zbytky svých instalací, chce, aby tyto prvky fungovaly jako víc než jen vzácné předměty: „Začal jsem vytvářet objekty, aby je lidé museli používat (...) Nejsou k vystavení vedle dalších soch nebo jen k dívání jako na jiný relikv.¹⁵¹ Tento princip redefinuje koncept sbírání, na rozdíl od ekonomiky bohatství nepodporuje akumulaci předmětů, ale zavazuje sběratele a dává mu mandát k opakovanému provádění děl. Podle toho se zařídil například sběratel Bob Shiffler, který vařil vždy, kdykoliv se hosté přišli podívat na jeho sbírku. Naopak jindy je často problematické tuto podmínku splnit. Prodej instalace zahrnující i plynové vařiče, oheň a zbytky jídla¹⁵² vytváří problém s uskladněním a rozkladem zbytků. Podle této logiky Tiravanijovo dílo maří funkci a roli muzea jako uchovávací a sbírací instituce. Dalšími jeho objekty jsou multiply limitovaných edic napojené na jeho konceptuální práce, mezi nimiž jsou síťotisková trička, batohy, vařící náčiní a mapy, tedy předměty zamýšlené k užívání. Objekty by měly sloužit jako vzpomínky na umělcovy dřívější projekty a stimulovat nové interakce. Kritika komodifikace uměleckých objektů pochází už z 60. a 70. let, nepředstavuje to tedy zcela nový přístup, jen jeho modifikaci.¹⁵³

„Západocentričnost“ umělecké kritiky¹⁵⁴ způsobuje určitou nevyrovnanost interpretací Tiravanijova díla. Podle Jerryho Saltze „[západní] umělecký svět nikdy nepopisoval Tiravaniju jako thajského umělce a nadále ho vidí jako globálního uměleckého nomáda. (...) Jako "insider-outsider" tak uniká omezením specifického etnického označení, ale zachovává [si] svou exotiku“. ¹⁵⁵ Naopak v Thajsku je Tiravanija nárokován jako místní umělec. Pandit Chanrochanakit píše, že Tiravanija „se stal vzorem pro mladé thajské umělce, kteří hledají nezávislost

149 DOHMEN, R., *Towards a Cosmopolitan Criticality?*, s. 41.

150 Citace z BROWN, Gavin, 1994. Rirkrit Tiravanija: other things, elsewhere. *Flash Art*. **27**(177), s. 104 převzata v DOHMEN, R., *Towards a Cosmopolitan Criticality?*, s. 40-41.

151 *Performance Anxiety*.

152 KELLEIN, T., *Rirkrit Tiravanija: Cook Book*, s. 139-140.

153 KRAYNAK, Janet, Tiravanija's liability, s. 173-174, In DEZEUZE, Anna. *The 'do-it-yourself' artwork*, resp. DAVIDSON, Melissa, 2016. Rirkrit Tiravanija – Conceptualist & Anti-Object Artist. *Onarto.com* [online]. [cit. 2017-08-12].

154 DOHMEN, R., *Towards a Cosmopolitan Criticality?*, s. 41.

155 Citace z SALTZ, Jerry, 1996. A Short History of Rirkrit Tiravanija. *Art in America*. **84**(2), s. 84 převzata v DOHMEN, R., *Towards a Cosmopolitan Criticality?*, s. 41.

od omezení thajského umění svázaného s národním zobrazováním prostřednictvím trojice „národ-náboženství-monarcha“.¹⁵⁶ Zároveň je Tiravanija z thajské strany kritizován za nedůslednost asijských jídel. Co se týče thajských témat, které prosakují do uměleckého vyjádření místních umělců, jedná se o koloniální a postkoloniální historii a současný vliv procesu globalizace, s čímž souvisí komodifikace thajské exotiky, urbánní komercializace, projevy thajské kulturní identity, jihovýchodoasijská ikonografie a víra, ale i postupná eroze hodnot.¹⁵⁷

Vzhledem k Tiravanijově vyrůstání v rodině diplomata a stěhování se po cizích zemích je pro něj kulturní identita a vztah Východ-Západ jedním z hlavních témat, a to zejména v jeho rané tvůrčí fázi (viz inspirace videem Marthy Rosler *The East is Red, the West is Bending*, srov. str. 54).¹⁵⁸ S tím souvisí i nomádský charakter jeho života prosakující do jeho prací v podobě nositelů mobility a dočasnosti: prostředků pohybu, stanu obytného vozu, jednorázového nádobí.¹⁵⁹

Podobně jako u jiných představitelů vztahové estetiky (viz str. 49), je i u Tiravaniji zjevná inspirace uměleckými strategiemi 60. a 70. let, odtud pochází i téma každodennosti, dematerializace umění a jeho propojování s životem. Tiravanija k nim ve svých dílech nejen odkazuje, ale často užívá i jejich citace. „Odkazuje k happeningu, situacionismu, institucionální kritice a pop-artu, jak ve vizuální prezenci děl, tak ve strategickém postupu“.¹⁶⁰ Vybírá si z Duchampa (podle svého posunuje ready-made dál tím, že předmětu prohlášenému za umění navrátí původní účel a používá ho uvnitř galerie), z Beuyse (přístup, že každý je umělcem a inspirace *sociální plastikou*), Cagem (vlození chaosu a banality života do umění; vytvoření rámce pro situaci a nezasahování do něj), Robertem Filliou (jeho „COKOLIV CO ŘÍKÁM NENÍ RELEVANTNÍ, POKUD TO NEPODNÍTÍ VÁS, ABYSTE PŘIDALI SVŮJ HLAS K MÉMU.“¹⁶¹ předznamenávající projekty založené na interaktivitě a dialogu¹⁶²), Matta-Clarkem (restaurace FOOD a intervence do prostoru), různými architekty a jinými. Pak používá i přímější citace, mezi jinými

156 Citace z CHANROCHANAKIT, 2005. *Feeling Contemporary: The Politics of Aesthetics in Rirkrit Tiravanija's Art*. Manoa: Department of Political Science, University of Hawai'i, s. 9-12 převzata v DOHMEN, R., *Towards a Cosmopolitan Criticality?*, s. 43.

157 CURTIN, Brian, 2005. Reading Thai Art Internationally. *Art Journal*. **65**(1), s. 112.

158 KELLEIN, T., *Rirkrit Tiravanija: Cook Book*, s. 146.

159 MÖNTMANN, N., *Kunst als sozialer Raum*, s. 127.

160 Ibidem, s. 117.

161 FILLIOU, Robert, 1970. *Teaching And Learning As Performing Arts*. Köln - New York: Kasper König.

i Michaela Ashera a jeho *Untitled* instalace z roku 1974, dále citaci mušlových objektů Marcela Broodthaerse, citace z filmů (již výše zmíněných), konzervami svého kari odkazuje k Warholovi i Pierro Manzoni. Podle kritika Hala Fostera se Tiravanijovo umění, zejména jeho jídelní díla, pohybují „mezi popem a institucionální kritikou“.¹⁶³ V roce 1994 byla uspořádána společná výstava Andyho Warhola a Rirkrita Tiravaniji v Gavin Brown's enterprise podtrhující jeho blízkost k pop-artu a jeho pojmání umění jako objektu konzumace: „Zatímco Warhol potvrzuje se svojí ‚Factory‘ západní ikony světa zboží a jeho spotřebitelské zákony, Tiravanija překračuje tyto zákony přenosem spotřebních praktik buddhistické kultury do západního kulturního provozu a rozdává jídla a nápoje zdarma.“¹⁶⁴

Tiravanija, podobně jako ostatní umělci vztahové estetiky, se sice inspiroje z Fluxu a dalších neoavantgardních směrů, ovšem vybírá si jen jejich určité rysy. Tam, kde byl Fluxus spontánní, vycházel z amatérského a antikariéristického přístupu, byl popichující a někdy i nepříjemný, tam umělci 90. let vkládají profesionalitu a osvědčený postup, který může působit dojmem novosti.¹⁶⁵ Podle Martina Patricka se dnes „[stírání jasné hranice mezi životem a uměním] (...) stalo samozřejmostí (často mnohem lukrativnějšího) performativního a interdisciplinárního přístupu.“¹⁶⁶ Kunsthistorička Janet Kraynak píše, že „ačkoli dematerializované projekty Tiravaniji oživují strategie kritiky z 60. a 70. let, je pravděpodobné, že v kontextu dnešního dominantního ekonomického modelu globalizace Tiravanijova nomádská všudypřítomnost sebereflexivně nezpochybňuje tuto logiku [globalizované ekonomiky], ale pouze ji reprodukuje.“¹⁶⁷ Kraynak v reflexi Tiravanijovy tvorby používá pojem Marcela Mausse a Thorsteina Veblena *symbolický kapitál* - jeho umění prý „představuje tuto alternativní ekonomiku symbolického kapitálu“, držitel Tiravanijova díla tedy nabývá skrze jeho vlastnění na společenském statusu.¹⁶⁸ Převáděno do konkrétního příkladu, jestliže Tiravanija prodává koncept události *Cooking and*

162 PATRICK, Martin, 2010. Unfinished Filliou: On the Fluxus Ethos and the Origins of Relational Aesthetics. *Art Journal*. College Art Association, **69**(1/2), 52.

163 MÖNTMANN, N., *Kunst als sozialer Raum*, s. 116.

164 Ibidem, s. 115-116.

165 PATRICK, M., Unfinished Filliou, s. 56.

166 Ibidem, s. 46.

167 BISHOP, Claire. 2004. Antagonism and Relational Aesthetics. *October* 110 (Fall 2004), s. 57-58.

168 KRAYNAK, J., Tiravanija's liability, s. 169, 172, 176.

Drawing Event, který se konal v roce 2011 na Art Basel za 300.000 dolarů plus vedlejší náklady, majitel tohoto díla může dílo někde zopakovat, respektive je zavázán k tomu, že ho nechá znovu Tiravanijou zrealizovat.¹⁶⁹

Reflexe Tiravanijovy tvorby je obecně převážně buď velmi oslavná a sympatizující (texty Nicolase Bourriauda, Hanse Ulbrichta Obrista, Thomase Kelleine, mnoho novinových článků) nebo naopak ostře kritická, vymezující se proti převažujícímu nekritickému přístupu (Claire Bishop, Janet Kraynak, Christian Kravagna) nereflektujícímu roli Tiravanijova umění v umělecko-historickém nebo ekonomicko-společenském kontextu.¹⁷⁰ Problematická je častá absence popisu zkušenosti členů publika jeho děl v uměleckých kritikách.¹⁷¹ Exkluzivita možnosti fyzicky se zúčastnit jeho děl, vzhledem k tomu, že fungují nejlépe při přímé účasti, souvisí i s výše zmíněným nárůstem jejich elitního charakteru.¹⁷²

Tiravanijovo dílo je bráno jako paradigmatické pro *vztahovou estetiku*, což je dominantní diskurz, ve kterém se o něm píše a mluví. Tento pojem vymyslel francouzský kurátor Nicolas Bourriaud, aby teoreticky popsal druh umění objevující se v 90. letech. Podle něj totiž do velké míry zůstával v rámci dosavadních kritických paradigmat nesrozumitelný. Zformuloval jej v souvislosti s umělci prezentujícími na jím kurátorované výstavě *Traffic* v Musée d'Art Contemporain v Bordeaux v roce 1996¹⁷³ a později sepsal do knihy *Vztahová estetika* z roku 1998.¹⁷⁴ Téma následně dále rozvinul v knize *Postproduction. Culture as Screenplay: How Art Reprograms the World*¹⁷⁵ z roku 2002, v níž pečlivěji rozebírá přístupy autorů vztahové estetiky vzhledem ke konceptu

169 PHANACHET, Aey, 2011. Cooking and Drawing Event at Art Basel 2011. In: *Youtube* [online]. [cit. 2017-08-12].

170 KRAYNAK, J., Tiravanija's liability, s. 165.; Slovy Janet Kraynak: „Tiravanijova práce vyvolala jednu z nejidealizovanějších a euforických uměleckých kritik poslední doby: jeho dílo je ohlašované nejen jako emancipační dějiště osvobozené od omezení, ale také jako kritika komodifikace a jako oslava kulturní identity - do momentu, v němž tyto imperativy nakonec selhávají, tedy v institucionálním přijímání Tiravanijovy osobnosti jako komodity.“

171 DOHMEN, R., Towards a Cosmopolitan Criticality?, s. 39.

172 Ibidem, s. 44.

173 Ibidem, s. 36-37.

174 BOURRIAUD, Nicolas. 2002. Relational Aesthetics. Dijon: Les Presse du Réel. Collection Documents sur l'art.

175 BOURRIAUD, Nicolas, 2005. *Postproduction: Culture as Screenplay: How Art Reprograms the World*. 2nd edition. New York: Lukas & Sternberg.

postprodukce, tedy práce s již existujícími díly a práce s nimi jako s tvůrčím materiálem, citace, samplování a podobně, s čímž pracuje i Tiravanija.

Jedná se o posun v umění po konci 80. let opět k participaci a k práci s mezilidskými vztahy, která se stala plnohodnotnou uměleckou formou. Umělci vztahové estetiky se nechali inspirovat přístupem Roberta Fillioua, který inicioval přístup, ve kterém potřebuje diváka, aby mu dokončil jeho dílo. Podle Bourriauda vztahové umění „vyživuje intersubjektivní vztahy, které jsou demokratické, opírající se o ‚jednání, pouta a soužití‘, která jsou pospolitá, otevřená a nehierarchická“¹⁷⁶ a má potenciál transformačního efektu na kapitalistickou společnost. Jedná se o díla orientovaná na veřejnost, která podporují diváckou participaci, čímž smazávají jasnou hranici mezi divákem a umělcem, a to v podobě performancí, sociální plastiky, architektury, designu, teorie či divadla.¹⁷⁷

Tiravanijovy participativní projekty vycházejí z jeho thajského a buddhistického základu (důraz na každodenní život, zájem o mezilidské vztahy a chápání širšího okolí jako součást rodiny).¹⁷⁸ Buddhistický princip neurčitosti ho vedou k otevřenému pojetí díla.¹⁷⁹ Je otázka, jestli Tiravanija svým východním postojem ke světu neovlivnil principy vztahové estetiky, vzhledem ke své významné roli pro její formulaci Nicolasem Bourriaudem. „Mohla by tedy být Tiravanijova významná role v [tomto] hnutí chápána jako důkaz, že došlo k určitému stupni kulturního přenesení z Východu na Západ, že umění se stalo potichu „jiným“? Nebo je to ten druh "vypůjčování si", který je dlouho výsadou Západu?“¹⁸⁰

Kunsthistorička a teoretička umění Claire Bishop ve svém článku *Antagonism and Relational Aesthetics* předkládá svůj kritický náhled vůči Bourriaudovu pojmání vztahové estetiky, vyčítá mu nedostatečnou politickou nebo společensko-kritickou angažovanost a „implicitní privilegování harmonických a empatických spojení na základě demokratických vztahů nad uměleckou autonomií, antagonismem a komplexitou.“¹⁸¹ Kritika koncepce vztahové estetiky je napojena na kritiku Bourriaudova teoretického pojmání

176 BOURRIAUD, N., *Relational Aesthetics*.

177 Ibidem, resp. DOHMEN, R., *Towards a Cosmopolitan Criticality?* s. 37, resp.

PEROUTKOVÁ, P., *Sociální intervence v umění a jídlo*, s. 9.

178 DOHMEN, R., *Towards a Cosmopolitan Criticality?*

179 BISHOP, C., *Antagonism and Relational Aesthetics*, s. 58.

180 DOHMEN, R., *Towards a Cosmopolitan Criticality?*, s. 41.

181 BISHOP, C., *Antagonism and Relational Aesthetics*.

Tiravanijova umění a potažmo kritiku Tiravanijovy tvorby jako takové. „Bourriaud neproblematizuje, jestli jsou reakce publika reaktivní nebo kreativní nebo příliš souhlasné”.¹⁸² Kritizuje, že Tiravanijovy akce nejsou cíleně zaměřeny na širší vzorek veřejnosti. Tím, že Tiravanija neprojevuje aktivitu v propagování svých akcí mezi „lidmi z ulice“ se „vzdává ideje transformování veřejné kultury a redukuje její rozsah na potěšení malé skupiny lidí, kteří se navzájem identifikují jako obvyklý dav, který navštěvuje umělecké galerie”,¹⁸³ čímž se chování návštěvníků takovýchto akcí stává do velké míry předpověditelné.¹⁸⁴ Bishop odmítá Bourriaudovu aspiraci na „demokratický, egalitářský model interakcí mezi umělcem a publikem“ vzhledem k tomu, že Tiravanijova díla nijak nereagují na antagonismus a tenze, které jsou ve funkční demokratické společnosti nativně přítomné, čímž se omezují na pohodlnou zábavu, která účastníkům navodí dobrý pocit a nedává prostor vzniknout mezispolečenskému dialogu.¹⁸⁵ Dále Bishop nesouhlasí s tvrzením, že jsou jídla koncipovaná otevřeně a divák je může volně užívat a chovat se v nich různým způsobem, jelikož každé dílo určuje míru účasti a škálu možností chování a určuje tak výsledek předem. Podle ní se jeho tvorba spoléhá na umístění v galerii pro vytvoření kontextu umění.¹⁸⁶ Kraynak ve svých výhradách k Tiravanijově tvorbě dokonce užívá výrazy jako *provedení služby* a *vytváření nové volnočasové aktivity* na popud pozvání galerií nebo sběratelem.¹⁸⁷

Podle Christiana Kravagny je Tiravanija příkladem moderního přístupu ‚práce s ostatními‘, která je „populární mezi mladými dynamickými kurátory mainstreamových výstav, protože dovolují inkorporaci ‚sociálního‘ po malých soustech, které jsou esteticky snadno stravitelné, aniž by vyžadovaly nějakou další reflexi”.¹⁸⁸ Bishop vidí problém v tomto: Tiravanija a další představitel vztahové estetiky Liam Gillick jsou v pozici dlouhodobých favoritů několika kurátorů (proslavených díky podporování svého preferovaného výběru umělců), čímž se stávají cestujícími hvězdami výtvarné scény. Skrze vzájemné pohodlné

182 DOHMEN, R., *Towards a Cosmopolitan Criticality?*, s. 39.

183 BISHOP, C., *Antagonism and Relational Aesthetics*, s. 69.

184 DEZEUZE, A., *The 'do-it-yourself' artwork*, s. 13

185 BISHOP, C., *Antagonism and Relational Aesthetics*, s. 66, 79, resp. DOHMEN, R., *Towards a Cosmopolitan Criticality?*, s. 39.

186 BISHOP, C., *Antagonism and Relational Aesthetics*, s. 78.

187 KRAYNAK, J., *Tiravanija's liability*.

188 KRAVAGNA, Christian, 2012. *Working on the community: Models of participatory practice*, s. 241, In DEZEUZE, Anna. *The 'do-it-yourself' artwork*.

poplácávání po zádech nemají potřebu své umění obhajovat nebo čelit kritice, čímž upadáva do charakteru zábavy.¹⁸⁹

Tiravanija odůvodňuje nedostatek politického aspektu ve svém umění buddhistickým nezasahujícím přístupem. Považuje se za buddhistu po boku moderního světa, který „koexistuje *vedle* západních hodnotících měřítek“. „Jako buddhista necháváte věci jít, můžete vidět před sebou zkázu a prostě ji přijmete.“ Podle něj na rozdíl o západních modelů thajský aktivismus "zaujímá převážně pasivní roli".¹⁹⁰ Ve svých dílech tedy dává prostor vyznít jiným aspektům.

189 BISHOP, C., *Antagonism and Relational Aesthetics*, s. 79.

190 Citace z BROWN, Gavin, 1994. Rirkrit Tiravanija: other things, elsewhere. *Flash Art*. **27**(177), s. 104 převzata v DOHMEN, R., *Towards a Cosmopolitan Criticality?*, s. 41.

4.3. *Untitled (Pad Thai)*

Tiravanijova první sólová výstava *Untitled 1990 (Pad Thai)* se odehrála v tzv. „project room“¹⁹¹ Paula Allen Gallery v New Yorku. Rirkrit Tiravanija zde během vernisáže vařil a podával pokrm pad thai. Jako začínající umělec zde vystavoval v místnosti sousedící s hlavním výstavním prostorem, kde se odehrávala vernisáž soch známějšího tvůrce. Jen někteří z návštěvníků galerie věděli, že se jedná o dílo, mnoho lidí si myslelo, že Tiravanija jen poskytuje catering k sousední hlavní výstavě. „(...) mnoho lidí to úplně opominulo. Lidé odcházeli s tím, aniž by si uvědomili, že právě viděli dílo.“¹⁹² V galerii byla vytvořena provizorní situace pro společné jídlo - s nábytkem k sezení, se stoly, krabicemi a podobně.¹⁹³ Lidé jedli pad thai, povídali si na vernisáži a když otevření výstavy skončilo, Tiravanija nechal „co zbylo po přípravě a jezení, na stolech a část umístil do plexisklových vitrín pro zbytek výstavy.“¹⁹⁴¹⁹⁵ Návštěvníci, kteří nebyli na vernisáži, ale přišli až v průběhu výstavy, byli výjevem překvapeni a kladli si otázku, zda je tato situace záměrná. Mohli z něho zkoušet vyčíst předchozí dění, tedy průběh vernisáže:¹⁹⁶

„Směrem ke středu místnosti vidíme neobyčejně uspořádanou vitrínu z ušlechtilé oceli. Vitrína je uzavřena a uvnitř je spousta elektrických woků. Na levé straně této vitríny je svazek krabic ... zdá se, že jsou prázdné. Vypadá to, že velká grafika na krabici odkazuje k elektrickému woku - se značkou 'West Bend' ... grafika je černá a červená. Při bližším zkoumání se zdá, že se z plexisklových výplní tvořících stěny vitríny sloupává ochranná papírová vrstva. Skrze toto loupání (jako u banánů) můžeme vidět obsah, který se jeví jako kuchyňské předměty a náčiní - woky jsou stále neumyté a můžeme vidět vysušené zbytky nudlí, chilli a krevetových ocasů ... krevetové ocasy se vlastně zdají být dominantním prvkem této instalace a kuchyně ... rozbité vaječné skořápky s kapajícím žlutým žloutkem, dřevěná deska je olepená zkaramelizovaným cukrem ... neumyté nože

191 „Project room“ je prostorem některých galerií určeným k otestování mladých umělců, dává jim příležitost vystavovat.

192 KELLEIN, T., *Rirkrit Tiravanija: Cook Book*, s. 14.

193 MÖNTMANN, N., *Kunst als sozialer Raum*, s. 113.

194 KRAYNAK, J., *Tiravanija's liability*, s. 178.

195 Příloha č. 7.

196 GRASSI, F. a TIRAVANIJA, R., *Rirkrit Tiravanija*, s. 4-5.

pomalu začínají reziv... stále můžeme cítit vůni oleje, ostrého chilli a kečupu ve vzduchu.“¹⁹⁷

Tiravanija zvolil pokrm pad thai vzhledem k tomu, že reprezentuje thajskou kulturní identitu. Toto jídlo Thajci údajně vymysleli jako „nacionalistickou ideu v době budování národa po druhé světové válce.“¹⁹⁸ Podle něj „zatímco používání nudlí patří do čínské kuchyně, neboť nudle pocházejí z Číny, pad thai je thajské, je sladké, kyselé, kořeněné a oříškové, protože má v sobě typicky thajské koření. Je tam mnoho vrstev, jak v ingrediencích, tak historicky i kulturně.“¹⁹⁹ Další významovou vrstvou události-instalace, je odkazování k videu Marthy Rosler *The East is Red, the West is Bending*, v překladu Východ je rudý, Západ se ohýbá,²⁰⁰ v němž Rosler rozebírá elektrický wok od firmy *West Bend*. „Zdá se, že v té době byl elektrický wok novým produktem pro domácnost a jsem si jistý, že tam byla ironie spojení konzumního využití východního produktu s antagonismem USA vůči Lidové republice Čína. (...) Vedle její dekonstrukce Východu a Západu, kulturního křížení a konzumerismu jsem chápal její video a elektrický wok *Westbend* jako klíčové pro mé dílo. *West Bend* jako obraz, jako konzumní objekt, stejně jako elektrický nástroj, který je rudý a černý, byl kompletním produktem. Martha ho rozebírala a já ho používal k vaření, možná k dalšímu rozšíření toho receptu.“²⁰¹

Přesto, že to Tiravanija nezmiňuje, Alexandra Greeley ve svém článku *Finding Pad Thai* vysvětluje, že toto jídlo, celým názvem *kway teow pad thai*²⁰² má ve skutečnosti indočínský původ. „[Pad thai] symbolizovalo ztělesnění thajského vaření na Západě (...) vzhledem k úsilí thajské vlády propagovat jejich jídlo do zbytku světa“.²⁰³

Původně Tiravanija neměl v úmyslu vytvořit z *Untitled (Pad Thai)* performance: „Co se stalo, bylo, že se věci zpozdily, kupoval jsem jídlo sám (...) a začal jsem vařit až v momentě, kdy lidé začali přicházet do galerie. Byla to

197 GRASSI, F. a TIRAVANIJA, R., *Rirkrit Tiravanija*, s. 4-5.

198 KELLEIN, T., *Rirkrit Tiravanija: Cook Book*, s. 14.

199 Ibidem.

200 Dalšími možnými překlady může být i *Východ je rudý, Západ se sklání* nebo *Východ je rudý, Západ se podrobuje*.

201 KELLEIN, T., *Rirkrit Tiravanija: Cook Book*, s. 14.

202 *Kwai teow* je čínský výraz pro rýžové nudle.

203 GREELEY, Alexandra, 2009. *Finding Pad Thai*. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*. University of California Press, 9(1), 78-82.

náhoda, že z toho vznikl live event.“ Tiravanijův původní úmysl byl vystavit thajské jídlo jako umělecký objekt určený ke konzumaci, což souvisí s jeho kritikou etnografických sbírek thajského umění (srov. str. 42) a tím napravit to, co ho na obvyklém způsobu reliktní thajské kultury tolik rozčilovalo.²⁰⁴

V reprízách *Untitled (Pad Thai)* již Tiravanija ukotvil posun uměleckého záměru a úmyslně je koncipoval jako živé události, kde Tiravanija (nebo někdo jím pověřený) vaří. Dílo bylo reprízováno v roce 1996 v Amsterdamu, v roce 1999 v Museum Ludwig v Kolíně nad Rýnem, na retrospektivní Tiravanijově výstavě v Rotterdamu v roce 2004 a v Paříži v roce 2005 i jinde.²⁰⁵ Bylo prezentováno i v různých kombinacích, například s promítáním filmu Marcela Broodthaerse *Speakers' Corner* (1972), v němž jedno ze sdělení, které Broodthaers píše křídou na tabuli, říká „všichni jste umělci“.²⁰⁶

204 KELLEIN, T., *Rirkrit Tiravanija: Cook Book*, s. 14.

205 GRASSI, F. a TIRAVANIJA, R., *Rirkrit Tiravanija*, s. 4.

206 Rirkrit Tiravanija, *Tiffoben.secondary-sources* [online]. [cit. 2017-08-08].

4.4. *Untitled (Free/Still)*

Druhou Tiravanijovou samostatnou jídelní výstavou byla *Untitled 1992 (Free)* v 303 Gallery v New Yorku, která mu pomohla prosadit se. Později bylo toto dílo reprízováno v mírně odlišné podobě s názvy *Untitled (Still)* a *Untitled (Free/Still)*. Verze prezentovaná roku 1992 spočívala ve vaření a nabízení zeleného kari v proměněném prostoru galerie, v níž byl přesunut obsah kanceláře a skladu 303 Gallery do výstavního prostoru. V tomto díle bylo vaření poprvé prováděno po celou dobu výstavy.

Fyzická proměna galerie cituje výstavu Michaela Ashera *Untitled* v Claire Copley Gallery, Los Angeles z roku 1974,²⁰⁷ v níž odstranil předěl mezi čistým výstavním prostorem a sousedícím prostorem kanceláře, „vystavující oddělení mezi ryze percepčním a reflektivním zážitkem umění a fiskálními transakcemi zaměstnanců”.²⁰⁸ Tiravanija tento princip modifikoval po svém. Vystěhoval veškerý inventář, skladovaná umělecká díla, krabice, zásoby, elektronické vybavení a pracovní stůl ředitelky galerie ze skladu a kanceláře do výstavní místnosti,²⁰⁹ vysadil dveře (od skříní, od záchoda, od kanceláře) z pantů, čímž odhalil všechny skryté prostory, a kancelář zaplnil situací vaření a jezení zeleného kari s jasmínovou rýží.²¹⁰ Tam byly rozestavěné skládací židle a stoly, aby bylo možné návštěvníky pohostit.²¹¹ Vždy, když na místě Tiravanija nebyl, se výstava skládala z toho, co po vaření zbylo: z veškerého kuchařského náčiní, zbytků a zásob jídla se stala dokumentace situace. V *Untitled (Free)* Tiravanija vařil thajské kari ve dvou rozdílných verzích, jedné ostré podle autentického receptu s thajskými surovinami a druhé mírnější s lokálními surovinami (květák, cibule, brokolice, paprika) často nabízené v amerických thajských restauracích.²¹²

Toto dílo zajistilo Tiravanijovi, že začal být vnímán v kontextu institucionální kritiky 80. let a kritiky komodifikace umění. Prostorové pojetí *Untitled (Free)* smýývá jasné rozlišení mezi společenským a institucionálním

207 Viz příloha č. 10.

208 Rirkrit Tiravanija, *Walker Art Center* [online]. [cit. 2017-08-08].

209 Viz příloha č. 9.

210 Viz příloha č. 8.

211 MÖNTMANN, N., *Kunst als sozialer Raum*, s. 117, resp. OBRIST, H. U., Hans Ulrich Obrist & Rirkrit Tiravanija, s. 9-10.

212 KELLEIN, T., *Rirkrit Tiravanija: Cook Book*, s. 10, resp. GRASSI, F. a TIRAVANIJIA, R., *Rirkrit Tiravanija*, s. 11.

prostorem, mezi umělcem a divákem. Vytváření a vnímání umění zde splývají v jedno. Narušováním galerijního prostoru je zkoumána povaha místa, kde je umění vytvářené i vystavované, efekt přesunutí skladovaných děl do výstavního prostoru snižuje jejich nadřazené vnímání oproti ostatním předmětům ze skladu. Umělecký proces, který probíhá v otevírací době galerie, zároveň představuje překážku pro její zaměstnance vykonávat běžný galerijní provoz.²¹³

Název *Untitled (Free)* lze chápat v různých významech slova: jako jídlo zadarmo nebo jako osvobození lidí, aby „se současným uměním mohli interagovat společenštějším způsobem“ nebo jako „vyprázdnění výstavy k ne-výstavě“.²¹⁴ Rozdíl mezi umělcem, uměním a publikem se trochu rozmazává. Podle kurátorky Laury Hoptman bylo *Untitled 1992 (Free)* při jeho první prezentaci přijímáno s velkými rozpaky, ale i s velkou radostí.²¹⁵ U některých diváků zůstává klasický vzorec vnímání, zachovávají si odstup, dívají se, ale nezapojí.

Jídlo vařil Rirkrit Tiravanija sám během celé doby výstavy jen u svých raných děl, jako je verze *Untitled 1992 (Free)*, poté buď angažoval svého ‚dvojníka‘ (verze s názvem *Still* z roku 1995) nebo to nechal na zaměstnancích galerie (*Free/Still* v roce 2011 v MoMA).²¹⁶ V roce 1995 za Tiravaniju vařil thajský umělec Udomsak Krisanamis, což mnozí z návštěvníků nepoznali, protože jeho thajské vzezření odpovídalo thajskému jménu. „Práce si hraje se zaměnitelností člověka, která se dostavuje, když [přítomnost thajského kuchaře] odpovídá pouze projektovaným kulturním stereotypům.“ Pokud za Tiravaniju vaří kurátor nebo jiní zaměstnanci instituce, tak tím manipuluje očekávání a to, co má kurátory od umělců odlišovat.²¹⁷

Dílo nemá estetické ambice, o čemž vypovídají skládací židle a jednorázovost nádobí užívané z pragmatických důvodů prozatímnosti situace. „I jídlo samotné nechutná zvlášť dobře, ani není opticky odpovídajícím způsobem prezentováno. Více je kladen důraz na rychlou přípravu a konzumaci bez zbytečných komplikací.“²¹⁸

213 OBRIST, H. U., Hans Ulrich Obrist & Rirkrit Tiravanija, s. 117-118, resp. MÖNTMANN, N., *Kunst als sozialer Raum*, s. 115, resp. *Performance Anxiety*.

214 OBRIST, H. U., Hans Ulrich Obrist & Rirkrit Tiravanija, s. 9-10.

215 HOPTMAN, Laura, TIRAVANIJA, Rirkrit. Rirkrit Tiravanija | *Untitled (Free/Still)*, 2012. In: *Youtube* [online]. The Museum of Modern Art [cit. 2017-08-03].

216 Viz příloha č. 11 a 12.

217 MÖNTMANN, N., *Kunst als sozialer Raum*, s. 114, 119.

218 Ibidem, s. 114.

Jedno z mála očitých svědectví průběhu výstavy přináší kritik Jerry Saltz, který jedenáctkrát navštívil *Untitled 1995 (Still)*:

„V galerii 303 jsem pravidelně seděl s někým nebo se ke mě připojil nějaký cizí člověk a bylo to hezké. Z galerie se stalo místo pro sdílení, žertování a upřímnou řeč. Měl jsem úžasný sled jídel s obchodníky s uměním. Jednou jsem jedl s Paulou Cooper, která dlouze a komplikovaně vyprávěla profesionální drby. Další den se Lisa Spellman rozpovídala v povedených detailech o tom, jak se její kolega obchodník s uměním snažil neúspěšně dvořit jedné z jejích umělkyní (...) Později v průběhu přehlídky se ke mě připojila nějaká žena a vzduch zaplnilo zvědavé flirtování. Jindy jsem si povídal s mladým umělcem, který žil v Brooklynu, který měl opravdu vhled do výstav, které právě viděl.“²¹⁹

Saltzův úryvek ilustruje uzavřenost Tiravanijových děl převážně pro publikum světa umění, což dává Claire Bishop argumenty v její výše zmiňované kritice Bourriaudových zidealizovaných tvrzení o Tiravanijově umění jako je „spojování lidí, vytváření interaktivních, komunikativních zážitků“.²²⁰

Reprízy tohoto díla se odehrávaly s většími či menšími proměnami díla. V roce 1995 se opakovalo s názvem *Untitled 1995 (Still)* ve stejné galerii, ve stejném roce se podobné dílo odehrálo i na výstavě v Carnegie Museum of Art v Pittsburghu, kde byl na zdi vystaven i text s instrukcemi, jak uvařit jihovýchodoasijské thajské zelené kari. Další reprízy se odehrály s názvem *Untitled (Free/Still)*, jedna v David Zwirner Gallery v Chelsea v roce 2007, druhá v roce 2011 v MoMA v rámci výstavy *Contemporary Galleries: 1980-Now*. Zde byla vytvořena překližková replika prostoru výstavy v 303 Gallery z roku 1992 a kari tu bylo připravováno a servírováno zaměstnanci muzea.²²¹

219 Citace z SALTZ, Jerry, 1996. A Short History of Rirkrit Tiravanija. *Art in America*. **84**(2), s. 83 převzata z BISHOP, C., *Antagonism and Relational Aesthetics*, s. 67.

220 BISHOP, C., *Antagonism and Relational Aesthetics*, s. 67-68.

221 GRASSI, F. a TIRAVANIJA, R., *Rirkrit Tiravanija*, s. 10, resp. MÖNTMANN, N., *Kunst als sozialer Raum*, s. 114, resp. Rirkrit Tiravanija | *Untitled (Free/Still)* [online].

4.5. Zprostředkování významů a prezentace *Untitled (Pad Thai)* a *Untitled (Free/Still)* jako uměleckých děl

4.5.1. Zprostředkování významů

„Byl jsem skoro vždycky pořád daleko od domova a snažil jsem se najít svoji identitu, svoji kulturu, od té doby co jsem byl dítě. Nezáleží kam jdete, pořád budete mít své vzpomínky, pořád budete mít svoji chuť, svoji kulturu, svoji přirozenost.“²²²

J a k *Untitled (Pad Thai)*, t a k i *Untitled (Free/Still)* zprostředkovávají zejména aspekty Tiravanijovy kulturní identity a mají podprahový efekt thajské kulturní diplomacie. Vzhledem k tomu, že jsou tato jeho díla autobiografická, vyjadřují divákům něco o jeho kořenech, čímž se do něj skrze jezení thajského jídla mohou vciťovat. Jídlo tu tedy zastupuje identitu.

Kulturní diplomacie Tiravanijových jídelních výstav zasahuje návštěvníky tělesně (skrze nasycení a specifickou chuť) i psychicky. Thajské jídlo, které je v americkém kontextu spojené s rychlým občerstvením, jenž si člověk objedná a vezme s sebou, je najednou přenesené do „posvátného“ prostoru galerie a je darované. Jeho jezením se návštěvník navíc podílí na uměleckém díle, čímž dostává setkání s thajským jídlem naprosto jinou povahu a vyšší hodnotu než mimo tento specifický kontext. Tiravanija zde tedy mimochodem naráží „na nedbalé (...) konzumování thajské kuchyně lidmi hledajícími trochu ostrosti a exotiky“.²²³

Jestliže Tiravanija vaří a servíruje thajské jídlo, nabízí tím potažmo sám sebe. Jídlo na jeho jídelních událostech představuje dar. Ten v takových situacích může mít různá vyznění. Mluvíme-li o kontextu New Yorku, kde byla jídelní díla poprvé představena, dar má dvojí význam - solidaritu i nadřazenost. V prostředí, kde jsou lidé zvyklí na to, platit za každou službu, v nich vyvolává takové gesto pocit dluhu a závaznosti. Podobné je to i s nabízením jiné obvykle komerční služby zadarmo, například možnosti hraní ve zkušebně v díle *Untitled 1996-1997 (Studio No. 6)*. Nina Möntmann to přirovnává k indiánskému rituálu potlachu, ve kterém jde o ujišťování, že druhá strana nebude schopná opětování, tedy o

222 KELLEIN, T., *Rirkrit Tiravanija: Cook Book*, s. 10.

223 PRECUP, Mihaela, 2005. Nibbling at Culture: Social Activism and Rirkrit Tiravanija's Recipes. *The University of Bucharest Review*. VII(4), s. 36-37.

potvrzení své nadřazené pozice. Přirozeně je ovšem dar zároveň formou sdílení, který má moc překonávat sociální vzdálenosti. Je zde tedy patrné odlišné kulturní chápání Východu a Západu a Tiravanija v západní společnosti mírně provokuje thajskou pohostinností a oslavuje gesto daru. Dárek zde může představovat „perfektní anti-komoditu“.²²⁴ Podle Tiravanijovy kritičky Claire Bishop má ovšem dar v jeho pojetí příliš malé politické nebo společensko-kritické vyznění, na rozdíl od umělců Santiaga Sierry nebo Mateie Benejaru, jejichž užití daru v sobě obsahuje zároveň kontradikci a hořkost.²²⁵

Sdílení a jezení jídla v *Untitled (Pad Thai)* a *Untitled (Free/Still)* představuje společný zážitek a příležitost socializace a podle Tiravanijových slov je oslavou družnosti.²²⁶ S těmito pohostinnými gesty ovšem Tiravanija zůstává za zdmi galerie, čímž nedává příležitost k podpoření sociálního aspektu díla. Není sice vyloučené, že se k pad thai nebo ke kari dostal i někdo v nouzi, komu jídlo pomohlo zahnat hlad, ale umístěním díla do takovéto instituce Tiravanija vytvořil psychologickou bariéru pro bezdomovce či uprchlíky překročit práh galerie.²²⁷

Další téma, které Tiravanijovy jídelní výstavy pojmenovávají, je kulturní dichotomie Východu a Západu a jejich vzájemné ovlivňování. Tiravanija přináší své východní kulturní chápání do západního kontextu, což vede k fascinaci, ale i nedorozuměním a specifickým očekáváním (například v podobě nároku kritičky Claire Bishop na politickou povahu děl v kontrastu s Tiravanijovou argumentací buddhistickým přístupem).

V západním prostředí je Tiravanijovo vaření thajského jídla vnímáno návštěvníky galerie jako projev authenticity, naopak z thajské perspektivy se zde objevují pochyby. V pozdějších verzích jídelních děl přenechává Tiravanija často vaření zaměstnancům galerie, což má za následek vytvoření „podivného americko-thajského hybridu [pokrmu]“.²²⁸

224 KRAYNAK, J., Tiravanija's liability, s. 168.

225 GODELIER, Maurice, 1999. *The Enigma of the Gift*. Great Britain: University of Chicago Press, s. 12, resp. Exchange Rate: On Obligation and Reciprocity in Some Art of the 1960s and After, s. 233-234, In DEZEUZE, Anna. *The 'do-it-yourself' artwork*, resp. MÖNTMANN, N., *Kunst als sozialer Raum*, s. 115-116, 130, resp. KRAYNAK, J., Tiravanija's liability, s. 168-169, resp. BISHOP, C., Antagonism and Relational Aesthetics, s. 70, resp. *Performance Anxiety*.

226 KELLEIN, T., *Rirkrit Tiravanija: Cook Book*.

227 PRECUP, M., Nibbling at Culture, s. 36.

228 DOHMEN, R., Towards a Cosmopolitan Criticality?, s. 43.

Vzhledem k jeho mezinárodnímu působení má Tiravanijovo vaření a sdílení jídel odlišné významové konotace v různých kulturních kontextech. „Je čteno různě v závislosti na tom, zda je v New Yorku nebo v Koreji, Benátkách nebo Sydney, Havaně nebo Johannesburgu.“²²⁹ Když vařil kolem roku 2000 v Londýně, bylo to v době, kdy se thajská kuchyně začala v tomto velkoměstě teprve objevovat, takže bylo toto jídlo pro návštěvníky poměrně novou zkušeností.²³⁰ Zjištěním Jerryho Saltze je, že „Američané nenávidí jíst s cizími lidmi.“²³¹ Gridthiya Jeab Gaweewong - kurátor výstavy *Nothing - A Retrospective Exhibition by Kamin Lertchaipraser and Rirkrit Tiravanija* z roku 2004 má následující postřehy z jeho vaření v thajském Chiang Mai: „Prostředí bylo jako každodenní scéna ze severních vesnic, kde se koná společenské shromáždění související se svatbou, kolaudačním večírkem nebo i pohřbem. Lidé se vůbec nedivili, že je tato ‚práce‘ umístěna v kontextu muzea, takže reakce byly zcela přirozené; lidé si sundávali boty, brali nože a pomáhali vařit. Málokdy jsem slyšel, jak lidé diskutují o umění a jak koncepční a skvělé práce byly. Prostě přišli, aby se setkali, mluvili a užívali si sebe navzájem, a dokonce i porovnávali, které z pokrmů bylo lepší!“²³²

Významově díla ovlivňuje též to, jestli na výstavě vaří Rirkrit Tiravanija nebo zda povolá vaření svého „dvojníka“ nebo zaměstnance galerie či kurátora výstavy.²³³ Vařil po celou dobu výstavy on sám jen ve svých raných dílech, což může vypovídat o nedůslednosti a působit tak, že událost Tiravanija pouze zorganizoval, anebo mít místy i koncepční záměr spočívající v matení návštěvníků nejasnou identitou kuchaře.²³⁴

Tiravanija užívá jídla jako zprostředkovatele zážitku a životního přístupu, chce tím přivést pozornost k životu, zažívání, vědomí krásy a potěšení z běžných aktivit.²³⁵ Jídlo jako takové pro něj není uměleckým dílem, představuje však

229 DOHMEN, R., *Towards a Cosmopolitan Criticality?*, s. 43.

230 Interview with someone who had experience with Tiravanija's "Pad Thai", 2015. In: *Youtube* [online]. [cit. 2017-08-12].

231 SALTZ, J., *A Short History of Rirkrit Tiravanija*, s. 83.

232 GRASSI, F. a TIRAVANIIJA, R., *Rirkrit Tiravanija*, s. 118.

233 MÖNTMANN, N., *Kunst als sozialer Raum*, s. 108.

234 Ibidem, s. 114, resp. Interview with someone who had experience with Tiravanija's "Pad Thai" [online].

235 HOPTMAN, L., *Projects 58: Rirkrit Tiravanija*, resp. KELLEIN, T., *Rirkrit Tiravanija: Cook Book*, s. 9.

jednací a sociální prostor, rámec pro „situaci, na které se publikum aktivně podílí“, který je pro Tiravaniju uměním.²³⁶

V interpretaci jeho děl jde také o to, co kritici chtějí vidět, jak chtějí dílo interpretovat, část čtení děl vzniká až ex post, aniž by byly různé významy autorem původně zamýšleny.

V *Untitled (Pad Thai)* Tiravanija především tematizuje svoji thajskou identitu a kulturně-diplomatický aspekt díla. A to vzhledem k výše popsaným významovým konotacím jídla pad thai, které je symbolem thajské národní identity a jejího vývozu do zahraničí. Vztah Východu a Západu a západní komerční využívání východních kulturních aspektů i přes politické výhrady nebo přes svůj nadřazený přístup je zde vyjádřen skrze použití elektrického woku značky West Bend.

V prvním zpracování *Untitled (Pad Thai)* z roku 1990 byly zřejmé Tiravanijovy úmysly vytvořit narážku na způsob prezentace thajské kultury v podobě nepoužívaných artefaktů v etnografických sekcích muzeí. Vystavení rozkládajících se zbytků ve vitríně může odkazovat k obrazům-pastem Daniela Spoerriho. Jídelní zbytky pro návštěvníky výstavy signalizují předcházející jednání, tedy průběh vernisáže, a potažmo mohou fungovat jako odkaz na procesualnost a pomíjivost života.²³⁷

V *Untitled (Free/Still)* je oproti *Untitled (Pad Thai)* mnohem více tematizován prostor galerie a je zde bořen „posvátný“ účinek, který tento prostor často dokáže vytvářet. Navíc je galerijní prostor provoněn jídlem už v momentě, kdy divák do prostoru vchází.²³⁸

Vaření dvou verzí kari, jedné autentické thajské a druhé mírné, poameričtělé, podobně jako *Untitled (Pad Thai)* podtrhuje západní vnímání „exotiky“ a místní přizpůsobení východních vlivů.²³⁹

236 OBRIST, H. U., Hans Ulrich Obrist & Rirkrit Tiravanija, s. 9-10, resp. MÖNTMANN, 2002, s. 131.

237 Ibidem, s. 114.

238 GRASSI, F. a TIRAVANIJA, R., *Rirkrit Tiravanija*, s. 11.

239 MÖNTMANN, N., *Kunst als sozialer Raum*, s. 113.

4.5.4. Presentace

Untitled (Pad Thai) i *Untitled (Free/Still)* kladou otázky, co je to umění, jelikož se dá snadno splést s „neuměním“. *Untitled 1990 (Pad Thai)*, kde došlo k záměně s cateringem, ilustruje fakt, že je pojmenování „umění“ sociálním konstruktem. Právě prostředí galerie v dalších uvedeních jeho jídelních (a jiných) děl Tiravanijovi zprostředkovává rámec vnímání situace jako uměleckého díla.

Jak to, že Tiravanijovo vaření nemůže být nazváno cooking show, ale je nazvané uměním? Podle Anny Bürkli spočívá rozdíl v tom, že jsou umělci schopni vyjádřit se ke svým projektům i teoreticky.²⁴⁰ To ovšem nemění nic na tom, že si „nezkušený“ divák může vaření v galerii interpretovat tak, že umělec ukazuje svoje kuchařské schopnosti, a tak dílo velice snadno misinterpretuje. Naopak Tiravanijovi je jedno „řemeslo vaření“, neklade důraz na to, jestli je jídlo podávané na jeho výstavách chutné.

Důležité pro úspěch Tiravanijových prací je, aby na jeho události přišli lidé a podíleli se na interakci. Pokud jeho situace nejsou „obydleny“ lidmi, je znát, že zde něco schází.

Možnost odkoupení jeho děl se závazkem opětovné realizace představuje přes snahu o dekomodifikaci opětovnou rekomodifikaci v nehmotné nebo částečně hmotné podobě, která dále pohání umělecký trh, což platí zejména pro jeho pozdější díla. Podle Kraynak se přes údajnou Tiravanijovu kritiku komodifikace stala jeho osobnost v institucionálním kontextu komoditou *sui generis*. Podle ní je „Tiravanijova přítomnost nyní uznávána jako nezbytný aspekt jeho díla.“²⁴¹ A to přesto, že je ve svých pozdějších dílech už jen autorem myšlenky a na realizaci samotného díla se už nepodílí nebo jen částečně, a velkou měrou jsou jeho díla vytvářena jím pověřenými lidmi.

Tiravanijovy jídelní projekty jsou vnímány jako umělecká díla v závislosti na kontextu v jaké situaci jsou vystavena a kdo je zde návštěvníkem: v Chiang Mai v Thajsku je taková jídelní událost braná jako součást života a není posuzovaná jako umělecké dílo, naopak v newyorských galeriích jsou navštěvována především lidmi už předem spjatými s uměním a jsou tedy nahlížena odlišným prizmatem.

240 BÜRKLI, A., Kochprojekte in der Kunst der Gegenwart, s. 4.

241 DEZEUZE, Anna, 2005. Transfiguration of the Commonplace. *Variant*. 2(22), 17-19.

5. Závěr

Porovnávaná díla Rirkrita Tiravaniji a Alison Knowles jsou si v určitých aspektech podobná: všechna jsou pozváním k jídlu a jedná se o pokrmy pro oba autory typické. Tato jídla mizí sněžením jako užitečná komodita, čímž díla docházejí svého naplnění. Navíc, oba umělci jsou ve své tvorbě ve větší či menší míře ovlivněni buddhismem. Přesto mají jejich díla vzhledem k rozdílnému dobovému a kulturnímu kontextu autorů odlišná vyznění.

Zatímco v 60. letech bylo užití jídla jako prostředku vyjádření v tvorbě Alison Knowles revoluční záležitostí a společně například s happeningy Alana Kaprowa jím ovlivnila další umělce, když Tiravanija o 30 let později začíná v globalizovaném kontextu jídelních kultur a uměleckého trhu ve své tvorbě používat jídlo, jedná se již o známý způsob práce. Ačkoliv Tiravanija vychází ze své potřeby reflektovat thajskou identitu, pracuje se i znalostí historie umění, kterou vědomě cituje. Oproti Knowles, která osahává skrze jídlo nové možnosti uměleckého vyjádření, se jídlo pro Tiravaniju brzy stává osvědčeným tvůrčím prostředkem pro profesionální galerijní tvorbu. Přes počáteční překvapivý efekt jeho uměleckých prací se stávají jeho díla brzy líbivými, což se o jídelních dílech Alison Knowles v době svého vzniku říci nedá.

Odlišný je též jejich přístup k autorství a mytizace jejich osob. Kontext Fluxu, vzájemné sdílení a interpretace *partitur událostí* mezi jeho umělci lze dobře ilustrovat na případu *The Identical Lunch* Alison Knowles (tuto performance u Knowles objevil Philip Corner, později na ni vytvořil modifikaci George Masciunas). Sama o sobě si Alison Knowles žádný mýtus kolem sebe nevytváří, v rámci Fluxu nepatří k těm nejznámějším umělcům. Ovšem mýtus Fluxu jistě existuje, ten se projevuje při pozdějším opakování jejích děl, v dnešní době Knowles totiž patří mezi poslední žijící představitele tohoto hnutí. Naopak tvorba vztahové estetiky je spojena s tradičním módem autorství, Tiravanijova přítomnost je na událostech důležitá a on sám se stává dokonce uměleckou značkou. Zároveň je opředený mýtem své nomádské identity a thajských a buddhistických kořenů, což sám vyživuje sebestředným užíváním autobiografických prvků (v podobě jídla, repliky svého bytu či cesty, jak se dostal do galerie) v tvorbě. Jeho díla tedy zároveň reprezentují i jeho identitu. S touto mytizací „to je ten umělec z Thajska“ si hraje i v užívání svých „dvojníků“ thajského původu. Tiravanijovo postavení jako umělecké superstar, kterou se stal

díky proslavení několika kurátory, které má i své problematické stránky, stojí v kontrastu vůči umělcům fungujícím v komunitě tvůrců (jejichž příkladem může být Alison Knowles).

Moment, kdy se stanou u Knowles a Tiravaniji běžné činnosti uměleckým dílem, jsou u obou umělců dané jejich prohlášením za umění a prezentací díla veřejnosti v uměleckém kontextu. Alison Knowles pomáhá v pojmenování určité činnosti za umění její umělecké prostředí Fluxu, pro samotnou autorku ovšem není vždy nutné, aby o tom, že vykonává umělecké dílo, věděla široká veřejnost, partituru *Make a Salad* i *The Identical Lunch* může provádět i sama pro sebe. *The Identical Lunch* se stal veřejností chápáný jako dílo díky dokumentaci jeho performování v *Journal of the Identical Lunch* a sítotiskům dokumentujících fotografií, z nichž se staly umělecké objekty. Rirkrit Tiravanija tradičně užívá galerijního prostoru za účelem uměleckého vyznění svých děl. I přesto bylo první provedení *Untitled (Pad Thai)* pro nepříznivé okolnosti a tehdejší neznámost jeho osoby částí publika vnímáno jako catering. Jako umělecké dílo bylo chápáno pouze lidmi, kteří Tiravaniju předem znali a věděli, že pracuje s jídlem.

Významy, které užití jídla v dílech Alison Knowles zprostředkovává, jsou pozornost věnovaná všedním činnostem a jejich vědomému prožívání a vnímání času, u *Make a Salad* je to též hudební ráz a v době vzniku i podtext genderově rozdělených rolí. Dále je to experimentování s tím, co může být uměním, vnášení nových témat do média performance a revolta vůči komodifikaci umění. Naopak pro díla Rirkrita Tiravaniji je nejdůležitější vytváření situací setkání lidí a navození *konviviality*, dále téma kulturní identity (nejen jeho vlastní, viz užití filmu *Drachenfutter*), exponování východních kulturních rysů kontextem prezentace v západním světě (například v podobě pohostinnosti) a tematizování vztahu Východ - Západ. Rozdílný přístup mezi Knowles a Tiravanijou se ukazuje i v požadavcích na to, jestli by jídlo z jejich uměleckých děl mělo být chutné. Co se týče *Make a Salad*, pro Alison Knowles je důležité, aby byl vzniklý salát dobrý (přestože se v některém z provedení stalo, že se nepovedl)²⁴², pro Tiravaniju tento aspekt podstatný není.²⁴³ Ovšem na rozdíl od Tiravaniji Knowles nikde nezmiňuje, že je jídlo „podle jejího tajného rodinného receptu“ a nedělá ze salátu velkou exkluzivitu, zajímá ji spíše jednoduchost provedení díla.

242 HEDINGER, J. a KNOWLES, A., *Alison Knowles*, s. 4.

243 KELLEIN, T., *Rirkrit Tiravanija: Cook Book*.

Za zmínku stojí i vyznění děl Alison Knowles a Rirkrita Tiravaniji s časovým odstupem, u Alison se jedná o zopakování po čtyřech až pěti dekadách, u Rirkrita se jedná buď o opakování stejných děl, nebo o vytváření variací na ně za použití stejných či podobných principů. U obou umělců tato opakování vyznívají jako oslava na jejich tvorbu a pracují s jejich statusem umělce, který částečně strhává pozornost od původního úmyslu díla.

Předpoklad hypotézy, že *hlavním* motivem užití vaření a konzumování jídla v rámci zkoumaných uměleckých akcí obou umělců je navození sounáležitosti mezi účastníky, se nepotvrdil. U Alison Knowles je sounáležitost, ve smyslu vzájemného empatického napojení účastníků (viz Seznam použitého označování), pouze vedlejším produktem jejích děl, sama ji u žádného z dvou děl nikde výslovně nezmiňuje. U *Make a Salad* je přesto přítomná. U *The Identical Lunch* je přítomná mimoděk skrze hromadná performování této *partitury události* a skrze sdílení poznatků z konzumace tuňákového sendviče. Při prezentaci tohoto díla v MoMA a ve Smart Museu se při konzumování identického oběda návštěvníky může objevovat empatie s Alison Knowles a s jejím prožíváním tohoto dlouhodobého zvyku. Tiravanija u obou svých děl, *Untitled (Pad Thai)* i *Untitled (Free/Still)* zdůrazňuje snahu o jejich *konviviální* vyznění, tedy o živost a družnost. Jistě zde záleží na složení účastníků, kteří se na jeho umělecké události zrovna sejdou. Jestliže jeho události navštěvuje především umělecká komunita, tedy kritici, kurátoři, tvůrci a lidé, které zajímá umění, situace navozená Tiravanijou pro ně představuje příležitost setkat se a něco spolu zažít. Pocit sounáležitosti se mu na jeho akcích tedy daří navodit pouze v určitém omezeném segmentu společnosti. Závěr je, že navození sounáležitosti je důležitým motivem Tiravanijových děl, naopak v dílech Alison Knowles tato snaha není akcentovaná, přesto se v nich alespoň částečně objevuje, a to zejména v *Make a Salad*.

V této práci jsme mohli zjistit, že je jídlo velmi širokým významovým prostředkem a i malé nuance kontextu, ve kterých je s ním pracováno, mění jeho vyznění. Mnoho jídelních situací a instalací již bylo vytvořeno a je proto těžké v dnešní době vytvořit nějaké dílo za užití jídla jako tvůrčího prostředku, aniž by nepředstavovalo opakování již známých uměleckých postupů. Knowles a Tiravanija jsou ilustrací dvou odlišných generací a doplňují představu o celém tématu užití jídla v umění.

6. Použitá literatura

Knižní publikace

BOTTING, Gary, 1972. *The Theatre of Protest in America*. Edmonton: Harden House.

BOTTINELLI, Silvia a Margherita D'AYALA VALVA, ed., 2017. *The Taste of Art: Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices* [online]. Fayetteville: University of Arkansas Press [cit. 2017-07-31]. ISBN 1682260259.

BOURRIAUD, Nicolas, 2005. *Postproduction: Culture as Screenplay: How Art Reprograms the World*. 2nd edition. New York: Lukas & Sternberg. ISBN 09-745-6889-9.

BOURRIAUD, Nicolas. 2002. *Relational Aesthetics*. Dijon: Les Presse du Réel. Collection Documents sur l'art. ISBN 28-406-6060-1.

CORNER, Philip. 1973. *The Identical Lunch*. Barton: Nova Broadcast Press

DEZEUZE, Anna, 2017. *Almost Nothing: Observations on Precarious Practices in Contemporary Art*. Manchester, UK: Manchester University Press. Rethinking art's histories. ISBN 15-261-1290-6.

DEZEUZE, Anna, 2012. *The 'do-it-yourself' artwork: Participation from Fluxus to new media*. Manchester University Press. Rethinking art's histories. ISBN 978-0-7190-8747-9.

FILLIOU, Robert, 1970. *Teaching And Learning As Performing Arts*. Köln - New York: Kasper König.

GRASSI, Francesca a Rirkrit TIRAVANIJA. 2007. *Rirkrit Tiravanija: A Retrospective (Tomorrow is Another Fine Day)*. Zürich: JRP Ringier Kunstverlag. ISBN 978-390-5770-322.

HIGGINS, Hannah, 2002. *Fluxus Experience*. Berkeley: University of California Press. ISBN 05-202-2867-7.

KELLEIN, Thomas, ed., 2010. *Rirkrit Tiravanija: Cook Book: Just Smile and Don't Talk*. Bangkok: River Books. ISBN 61-673-3906-6.

KNOWLES, Alison. 1971. *Journal of the Identical Lunch*. San Francisco: Nova Broadcast Press.

KNOWLES, Alison, 2004. *By Alison Knowles*. Ubu Classics, 5

LÉVI-STRAUSS, Claude. 1992. *The Raw and the Cooked*. London: Penguin Books, 369 s. ISBN 0-14-015677-1.

MARINETTI, Filippo Tommaso. 2014. *The Futurist Cookbook*. Penguin Classics. ISBN 978-014-1391-649.

MÖNTMANN, Nina, 2002. *Kunst als sozialer Raum: Andrea Fraser, Martha Rosler, Rirkrit Tiravanija, Renée Green*. Köln: König. ISBN 38-837-5481-1.

NOVERO, Cecilia, 2010. *Antidiets of the Avant-garde: From Futurist Cooking to Eat Art*. Minneapolis: University of Minnesota Press. ISBN 08-166-4601-5.

OBRIST, Hans Ulrich. 2010. *Hans Ulrich Obrist & Rirkrit Tiravanija: The Conversation Series*. Köln: W. König. ISBN 978-386-5606-549.

SMITH, Stephanie. 2013. *Feast: Radical Hospitality in Contemporary Art*. Chicago, USA: Smart Museum of Art, The University of Chicago. ISBN 978-093-5573-527.

Odborné články

BISHOP, Claire. 2004. Antagonism and Relational Aesthetics. *October* 110 (Fall 2004), 51-79.

BROWN, Gavin, 1994. Rirkrit Tiravanija: other things, elsewhere. *Flash Art*. **27**(177), 103-104.

BÜRKLİ, Anna. Kochprojekte in der Kunst der Gegenwart. *Kunsttexte.de* E-Journal für Kunst- und Bildgeschichte [online]. 03/2009(1) [cit. 2017-01-22].

CURTIN, Brian, 2005. Reading Thai Art Internationally. *Art Journal*. **65**(1), 111-113.

DEZEUZE, Anna, 2006. Everyday life, 'relational aesthetics' and the 'transfiguration of the commonplace'. *Journal of Visual Art Practice*. Intellect, **5**(3), 143-152.

DEZEUZE, Anna, 2005. Transfiguration of the Commonplace. *Variant*. **2**(22), 17-19. Dostupné také z:

<http://www.variant.org.uk/pdfs/issue22/commonplace.pdf> *retreating Performance Art's History*. New York. Dizertační práce. Stony Brook University.

DOHMEN, Renate, 2013. Towards a Cosmopolitan Criticality?: Relational Aesthetics, Rirkrit Tiravanija and Transnational Encounters with Pad Thai. *Open Arts Journal*. **1**(1), 35-46. ISSN 20503679.

- FINKELPEARL, Tom, 2004. Participatory Art. In: KELLY, Michael. *Encyclopedia of Aesthetics*. Oxford: Oxford University Press. Dostupné také z: http://arts.berkeley.edu/wp-content/uploads/2015/03/Participatory_Art-Finkelpearl-Encyclopedia_Aesthetics.pdf
- GREELEY, Alexandra, 2009. Finding Pad Thai. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*. University of California Press, **9**(1), 78-82.
- KAPLAN, Janet A., Bracken HENDRICKS, Geoffrey HENDRICKS, Hannah HIGGINS a Alison KNOWLES, 2000. Flux Generations. *Art Journal*. College Art Association, **59**(2), 6-17.
- LEMKE, Harald, 2003. The extended art of eating: Joseph Beuys' unknown gastrosophy. *SANSAI : An Environmental Journal for the Global Community*. (2), 53-65.
- LUSHETICH, Natasha, 2011. The Performance of Time in Fluxus Intermedia. *TDR/The Drama Review*. **55**(4), 75-87.
- MARAVILLAS, Francis, 2014. The Unexpected Guest: Food and Hospitality in Contemporary Asian Art. ANTOINETTE, Michelle a Caroline TURNER. *Connectivities and World-making*. ANU Press, s. 159-178.
- PATRICK, Martin, 2010. Unfinished Filliou: On the Fluxus Ethos and the Origins of Relational Aesthetics. *Art Journal*. College Art Association, **69**(1/2), 44-61.
- PRECUP, Mihaela, 2005. Nibbling at Culture: Social Activism and Rirkrit Tiravanija's Recipes. *The University of Bucharest Review*. VII(4)
- PULLEN, Treva, 2015. Reading Response – Claire Bishop, Antagonism and Relational Aesthetics. *Art in the Public Sphere: A Graduate Seminar at OCAD University, Summer 2015* [online]. [cit. 2017-08-12]. Dostupné z: <https://artpublicsphere.wordpress.com/2015/08/04/august-5-reading-response-claire-bishop-antagonism-and-relational-aesthetics/>
- ROBINSON, Julia. 2004. The Sculpture of Indeterminacy: Alison Knowles's Beans and Variations. *Art Journal*. **63**(4), 96-115.
- SALTZ, Jerry, 1996. A Short History of Rirkrit Tiravanija. *Art in America*. **84**(2), 82-85.
- WAXMAN, Lori, 2008. The Banquet Years: FOOD, A SoHo Restoran. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*. **8**(4), 24-33.

WOODS, Nicole L., 2012. Objects/Poems: Alison Knowles's Feminist Archite(x)ture. X-TRA: Contemporary Art Quarterly. **15**(1), 6-25.

Přednášky, rozhovory, katalogy k výstavám a akademické práce

Alison Knowles. 2008. JANSSEN, Ruud. The Mail-Interview Project. Breda, the Netherlands: TAM-Publications, s. 311-321.

Performance Anxiety (katalog k výstavě), 1997, Museum of Contemporary Art, Chicago, Illinois.

Rozhovor autorky s Ericem Rosenzveigem, FAMU, duben 2017.

Rozhovor autorky s Martinem Zet, GAMU, duben 2017.

HEDINGER, Johannes M. a KNOWLES, Alison, 2015. *Alison Knowles*. University of Cologne, Methods of Art.

HOPTMAN, Laura. *Projects 58: Rirkrit Tiravanija* (materiál k výstavě). The Museum of Modern Art Library, 1997.

JURČÍKOVÁ, Eva, 2011. *Milan Knížák - Akce*. Brno. Masarykova universita, s. 31-32.

LEMKE, Harald, 2005. *Kochen als Kunst: Zur Philosophie der kulinarischen Praxis*. Hannover.

PEROUTKOVÁ, Pavla, 2014. Sociální intervence v umění a jídlo. Umění jako sociální intervence. Praha. Diplomová práce. Univerzita Karlova v Praze. Vedoucí práce Marie Fulková.

Periodika

DAVIDSON, Melissa, 2016. Rirkrit Tiravanija – Conceptualist & Anti-Object Artist. *Onarto.com* [online]. [cit. 2017-08-12]. Dostupné z: <https://onarto.com/rirkrit-tiravanija-conceptualist-anti-object-artist/>

KENNEDY, Randy, 2011. Art at MoMA: Tuna on Wheat (Hold the Mayo). *The New York Times*. Dostupné také z: <http://www.nytimes.com/2011/02/03/arts/design/03lunch.html>

LEPENIES, Wolf, 2009. Wie der Futurismus die techno-emotionale Küche erfand. *Die Welt*. Dostupné také z: https://www.welt.de/welt_print/article3224331/Wie-der-Futurismus-die-techno-emotionale-Kueche-erfand.html

NATHAN, Emily, 2011. Noshing with Knowles. *Artnet* [online]. [cit. 2017-07-15]. Dostupné z: <http://www.artnet.com/magazineus/news/nathan/alison-knowles-identical-lunch1-21-11.asp>

WILLIAMS, Gisela, 2016. The Professional Pop-Up Artist. *The New York Times* [online]. [cit. 2017-08-12]. Dostupné z: <https://www.nytimes.com/2016/07/26/t-magazine/food/rirkrit-tiravanija-dottir-berlin-pop-up-restaurant.html>

Internetové zdroje

AROZQUETA, Claudia, 2007. Symbolická dislokace. Umělec [online]. č. 2 [vyd. 1. květen 2014]. Dostupné z: <http://divus.cc/berlin/cs/article/symbolic-dislocation>

CAPPER, Emily, 2012. Planning the Identical Lunch. In: *The University of Chicago: UChicago Voices* [online]. [cit. 2017-07-15]. Dostupné z: https://blogs.uchicago.edu/feast/2012/05/planning_the_identical_lunch.html

NEUENDORF, Henri, 2016. Better Bring a Fork to Art Basel, Because Alison Knowles Will Make You a Salad. *Artnet News* [online]. [cit. 2017-08-21]. Dostupné z: <https://news.artnet.com/market/art-basel-alison-knowles-make-a-salad-483710>

SHAPIRO, Roberta a Nathalie HEINICH, 2012. When is Artification? In: *Contemporary Aesthetics* [online]. [cit. 2017-07-31]. Dostupné z: <http://www.contempaesthetics.org/newvolume/pages/article.php?articleID=639>

TELLO, Veronica, Cross(x)Species Adventure Club - Natalie Jeremijenko. In: *Curating Cities: A Database of Eco Public Art* [online]. [cit. 2017-08-01]. Dostupné z: <http://eco-publicart.org/xspecies-adventure-club/>

A conversation with Alison Knowles, *MOMMY* by Susan Silas and Chrysanne Stathacos [online]. [cit. 2017-08-13]. Dostupné z: <http://www.mommybysilasandstathacos.com/2013/09/16/a-conversation-with-alison-knowles/>

Alison Knowles, In: *James Fuentes* [online]. [cit. 2017-08-01]. Dostupné z: www.jamesfuentes.com/artists/alison-knowles

Daniel Spoerri [online], [cit. 2017-08-01]. Dostupné z: <http://www.danielspoerri.org>

Edible Estates, *Fritz Haeg* [online]. [cit. 2017-08-01]. Dostupné z: <http://www.fritzhaeg.com/garden/initiatives/edibleestates/main.html>

FIELDCLUB [online], [cit. 2017-08-01]. Dostupné z: <http://www.fieldclub.co.uk/>

Gu Dexin, *Artsy* [online]. [cit. 2017-08-02]. Dostupné z: <https://www.artsy.net/artist/gu-dexin>

Happening, In: *Artlist - databáze současného umění* [online]. [cit. 2010-06-04]. Dostupné z: <http://www.artlist.cz/?id=107>

Christian Jankowski: Bravo Jankowski!, *Lisson Gallery* [online]. [cit. 2017-08-01]. Dostupné z: <http://www.lissongallery.com/exhibitions/christian-jankowski>

International Dinner Party (1979), In: *Suzanne Lacy* [online]. [cit. 2017-07-28]. Dostupné z: <http://www.suzannelacy.com/international-dinner-party/>

Knowles, Alison, *Fondazione Bonotto* [online]. [cit. 2017-08-13]. Dostupné z: <http://www.fondazionebonotto.org/it/collection/fluxus/knowlesalison/1135.html>

Konceptuální umění, 2009. *Artmuseum.cz* [online]. [cit. 2017-08-21]. Dostupné z: http://www.artmuseum.cz/smery_list.php?smer_id=75

Made in Texas, *Jennifer Rubell* [online]. [cit. 2017-08-01]. Dostupné z: <http://jenniferrubell.com/projects/8-projects/21-made-in-texas-project>

Make a Salad (1962 -), *Alison Knowles* [online]. [cit. 2017-07-15]. Dostupné z: <http://www.aknowles.com/salad.html>

Mission Statement, In: *Food Not Bombs* [online]. [cit. 2017-07-28]. Dostupné z: http://www.foodnotbombs.net/mission_statement.html

Performance, In: *Artlist - databáze současného umění* [online]. [cit. 2010-06-21]. Dostupné z: <http://artlist.cz/index.php?id=158>

Performance 10: Alison Knowles, *MoMA* [online]. [cit. 2017-08-13]. Dostupné z: <https://www.moma.org/calendar/performance/1583>

RECESS [online], [cit. 2017-07-15]. Dostupné z: <http://www.recessart.com>

Rirkrit Tiravanija, *303 Gallery* [online]. [cit. 2017-08-13]. Dostupné z: <http://www.303gallery.com/gallery-exhibitions/rirkrit-tiravanija2/installation-views?view=slider#2>

Rirkrit Tiravanija: Demonstration Drawings, 2008. *The Drawing Center* [online]. [cit. 2017-08-15]. Dostupné z:

<http://www.drawingcenter.org/en/drawingcenter/5/exhibitions/342/rirkrit-tiravanija/>

Rirkrit Tiravanija, In: *MoMA* [online]. [cit. 2017-08-13]. Dostupné z:

<https://www.moma.org/collection/works/147206?locale=en>

Rirkrit Tiravanija, *Kurimanzutto* [online]. [cit. 2017-08-13]. Dostupné z:

http://www.kurimanzutto.com/en/partials/artist_image/24/14

Rirkrit Tiravanija, *Tiffoben.secondary-sources* [online]. [cit. 2017-08-08].

Dostupné z: <https://tiffobenii.wordpress.com/participation/rirkrit-tiravanija/>

Rirkrit Tiravanija, *Walker Art Center* [online]. [cit. 2017-08-08]. Dostupné z:

<https://walkerart.org/collections/artists/rirkrit-tiravanija>

Soup / No Soup, Rirkrit Tiravanija, 2012. *Rhizome* [online]. [cit. 2017-08-12].

Dostupné z: <http://rhizome.org/community/19965/>

The land foundation [online]. [cit. 2017-08-12]. Dostupné z:

thelandfoundation.org

Filmy a videa

Jeder Mensch ist ein Künstler [film]. Režie Werner Krüger. Německo, 1979.

Sedmikrásky [film]. Režie Věra Chytilová. Československo, 1966.

HOPTMAN, Laura, TiIRAVANIJA, Rirkrit. Rirkrit Tiravanija | Untitled (Free/Still), 2012. In: *Youtube* [online]. The Museum of Modern Art [cit. 2017-08-03].

Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=0xRx2s3FpSg>

KNOWLES, Alison, 2012. Alison Knowles: Fluxus Event Scores. In: *Youtube* [online]. [cit. 2017-08-12]. Dostupné z: https://www.youtube.com/watch?v=064qvwX_-kA

KNOWLES, Alison, 2012. Alison Knowles: Identical Lunch. In: *Vimeo* [online]. [cit. 2017-07-15]. Dostupné z: <https://vimeo.com/36770058>

KNOWLES, Alison, 2012. Alison Knowles: Identical Lunch Symphony. In: *Vimeo* [online]. [cit. 2017-07-15]. Dostupné z: <https://vimeo.com/42623133>

PHANACHET, Aey, 2011. Cooking and Drawing Event at Art Basel 2011. In: *Youtube* [online]. [cit. 2017-08-12]. Dostupné z:

<https://www.youtube.com/watch?v=4CQsZ0AAheY>

Downtown Recharge Alison Knowles, 2009. In: *YouTube* [online]. [cit. 2017-07-15]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=IbmSaF0AEPQ>

Interview with someone who had experience with Tiravanija's "Pad Thai", 2015. In: *Youtube* [online]. [cit. 2017-08-12]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=Gr1spESlsg0>

Paul McCarthy: "Sauce" (1974), In: *Youtube* [online]. [cit. 2017-08-02]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=jfdacEJgqy4>

Rirkrit Tiravanija | Brisbane interview, 2010. In: *Youtube* [online]. [cit. 2017-08-03]. Dostupné z: <https://www.youtube.com/watch?v=lx2i9Vqw6vA>

7. Přílohy

Příloha č. 1: *Proposition: Make a Salad* (1962) v Institute for Contemporary Art, Londýn



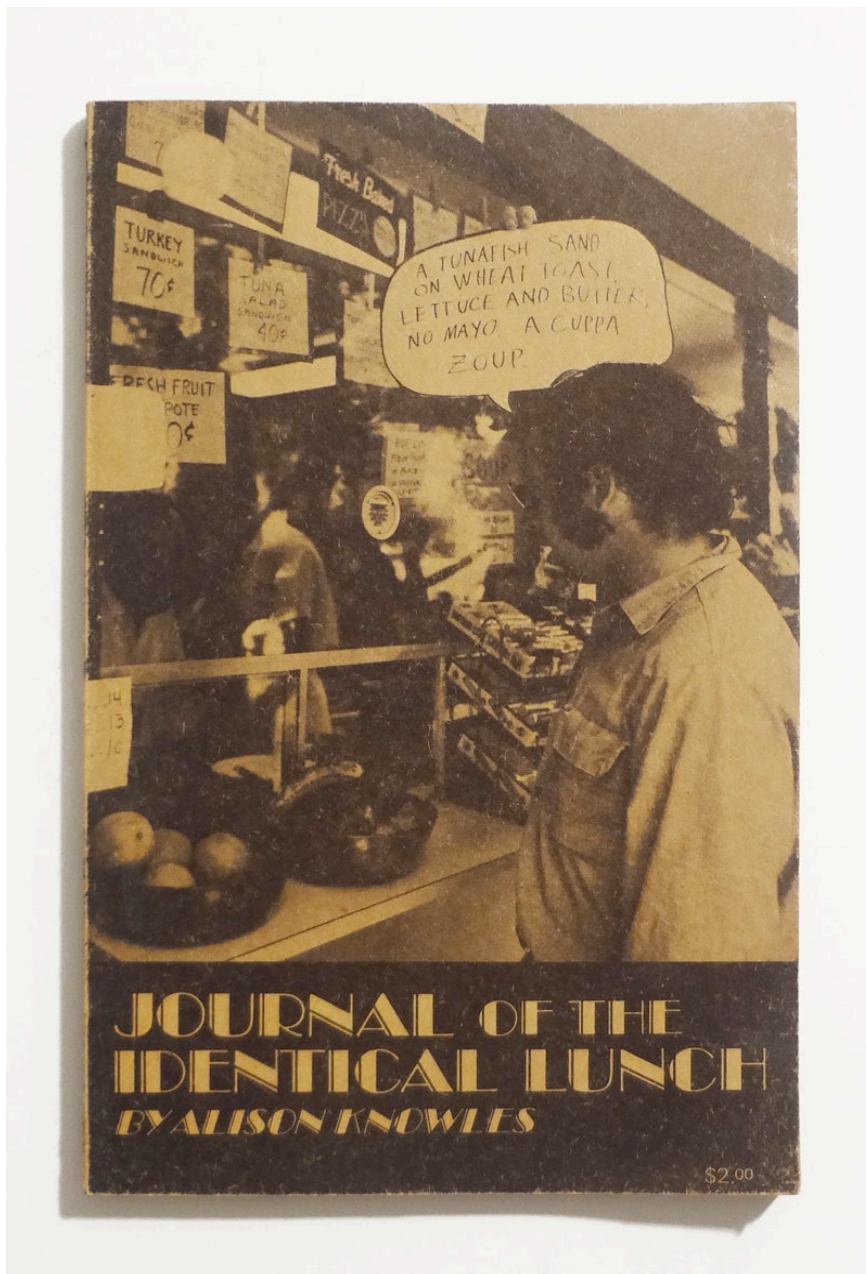
Zdroj: ROBINSON, Julia. 2004. The Sculpture of Indeterminacy: Alison Knowles's Beans and Variations. *Art Journal*. **63**(4), 96-115.

Příloha č. 2: *Make a Salad* (1962) performovaný v Baltimore Museum of Art v roce 2003



Zdroj: A conversation with Alison Knowles, *MOMMY* by Susan Silas and Chrysanne Stathacos [online]. [cit. 2017-08-13]. Dostupné z: <http://www.mommybysilasandstathacos.com/2013/09/16/a-conversation-with-alison-knowles/>

Příloha č. 3: Alison Knowles: *Journal of the Identical Lunch* (1971), Nova Broadcast Press

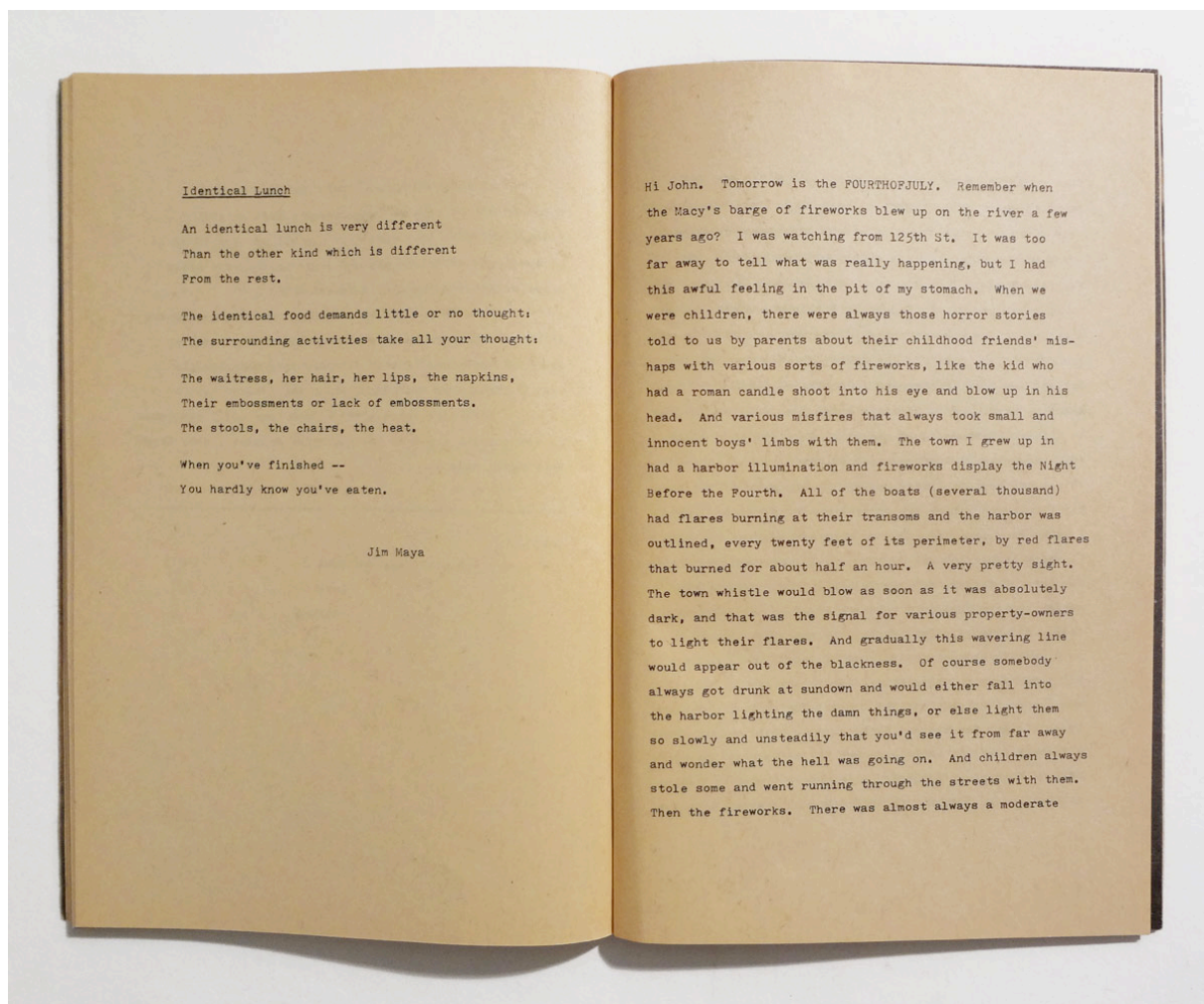


Zdroj: Knowles, Alison, *Fondazione Bonotto* [online]. [cit. 2017-08-13].

Dostupné z:

<http://www.fondazionebonotto.org/it/collection/fluxus/knowlesalison/1135.html>

Příloha č. 4: Alison Knowles: *Journal of the Identical Lunch* (1971), Nova Broadcast Press

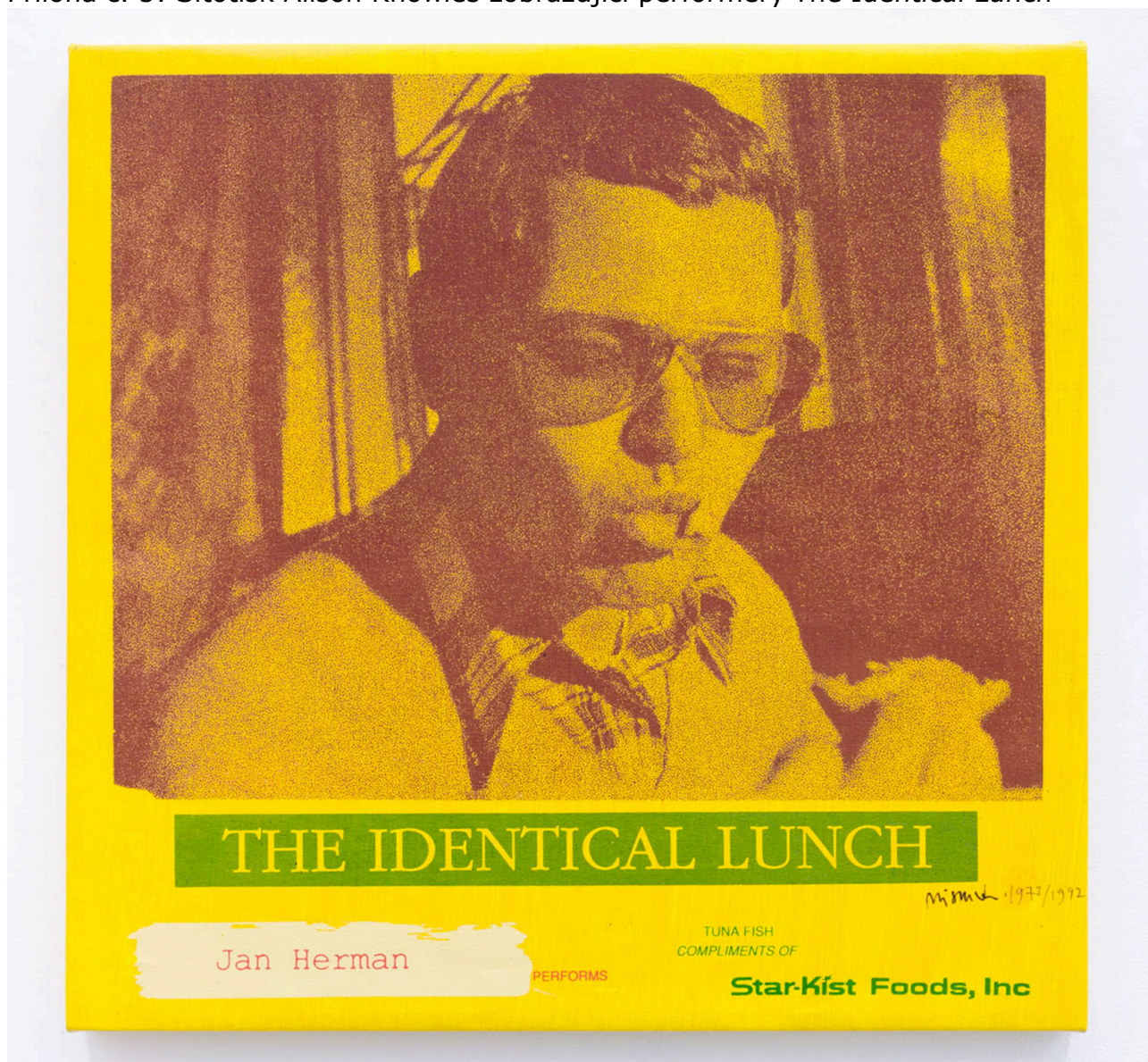


Zdroj: Knowles, Alison, *Fondazione Bonotto* [online]. [cit. 2017-08-13].

Dostupné z:

<http://www.fondazionebonotto.org/it/collection/fluxus/knowlesalison/1135.html>

Příloha č. 5: Sítotisk Alison Knowles zobrazující performery *The Identical Lunch*



Zdroj: Alison Knowles, In: *James Fuentes* [online]. [cit. 2017-08-01]. Dostupné z: www.jamesfuentes.com/artists/alison-knowles

Příloha č. 6: *The Identical Lunch* hromadně performovaný v roce 2011 v MoMA



Zdroj: Performance 10: Alison Knowles, *MoMA* [online]. [cit. 2017-08-13].

Dostupné z: <https://www.moma.org/calendar/performance/1583>

Příloha č. 7: *Untitled 1990 (Pad Thai)* v Paula Allen Gallery v New Yorku



Zdroj: Rirkrit Tiravanija, *Kurimanzutto* [online]. [cit. 2017-08-13]. Dostupné z:
http://www.kurimanzutto.com/en/partial/artist_image/24/14

Příloha č. 8: *Untitled 1992 (Free)* v 303 Gallery v New Yorku



Zdroj: Rirkrit Tiravanija, *303 Gallery* [online]. [cit. 2017-08-13]. Dostupné z: <http://www.303gallery.com/gallery-exhibitions/rirkrit-tiravanija2/installation-views?view=slider#2>

Příloha č. 9: *Untitled 1992 (Free)* v 303 Gallery v New Yorku



Zdroj: Rirkrit Tiravanija, *Kurimanzutto* [online]. [cit. 2017-08-13]. Dostupné z: http://www.kurimanzutto.com/en/partial/artist_image/24/14

Příloha č. 10: Michael Asher: prostorová intervence *Untitled* v Claire Coopley Gallery z roku 1974



Zdroj: Claire-Copley, In: *Tumblr* [online]. [cit. 2017-08-13]. Dostupné z: <https://www.tumblr.com/search/claire-copley>

Příloha č. 11: *Untitled 1992/1995 (Free/Still)* v roce 2011 v MoMA, v New Yorku



Zdroj: Rirkrit Tiravanija, In: *MoMA* [online]. [cit. 2017-08-13]. Dostupné z:
<https://www.moma.org/collection/works/147206?locale=en>

Příloha č. 12: *Untitled 1992/1995 (Free/Still)* v roce 2011 v MoMA, v New Yorku



Zdroj: HOUSHAM, Jane, 2012. Doing New York -- day 5. In: *Things to Make & Do* [online]. [cit. 2017-08-13]. Dostupné z:
<http://janehousham123.blogspot.cz/2012/01/doing-new-york-day-5.html>