

## Migracja, jedzenie, tożsamość. O projektach *Enemy Kitchen* i *Return* Michaela Rakowitza

Ważnym wątkiem w twórczości amerykańskiego artysty Michaela Rakowitza jest powiązanie tożsamości, jedzenia i migracji. Punktem odniesienia dwóch opisywanych przeze mnie projektów – *Enemy Kitchen* (2003) oraz *Return* (2004) – jest pochodzenie artysty, potomka emigrantów z Iraku, który sam siebie określa mianem arabskiego żyda. Choć oba projekty zbudowane są wokół jedzenia, nie są one działaniami kulinarnymi, gdyż kuchnia jest w nich tylko pretekstem do podejmowania tematów społecznych, dotyczących przemieszczania się i obcości, ale również zadawania pytań o możliwość wspólnoty.

Dla Rakowitza posiłek jest zaproszeniem do rozmowy – zarówno w czasie jego przygotowywania, jak i spożywania. Kulinaria nie są według niego tylko obszarem przyjemności – działa on zatem w inny sposób niż wielu artystów wykorzystujących jedzenie w swojej twórczości. Trzeba jednak pamiętać, że nie jest on jedynym współczesnym artystą, który traktuje kulinaria jako medium przekazywania treści oraz element działalności artystycznej. Dzięki coraz szerszemu dostrzeganiu kreatywnego, emocjonalnego i tożsamościowego wymiaru jedzenia staje się ono obszarem chętnie eksplorowanym przez twórców. Można wręcz mówić o wzajemnym przepływie i wymianie między sferami gastronomii i sztuki – ta pierwsza zaczyna przypominać działalność artystyczną, zaś druga wykorzystuje kreatywny potencjał, jaki tkwi w kuchni. Rakowitz wykorzystuje kulinaria, aby opowiadać o tożsamości i wspólnocie, koncentruje się zatem głównie na politycznym wymiarze jedzenia.

W osobistych narracjach dotyczących migracji niejednokrotnie powraca wątek jedzenia<sup>1</sup>. Warto przy tym wspomnieć o dwóch zasadniczych aspektach pokarmów – jednoczącym i separującym. Wspólnotowy wymiar posiłku oznacza dzielenie się daną potrawą, ale także – w szerszym zakresie – pewną „wspólnotę smaku”. Tożsamość etniczna, narodowa oraz indywidualna są związane z potrawami uznawanymi za dystynktywne dla danej

---

<sup>1</sup> D. Sutton, *Remembrance of Repasts: Anthropology of Food and Memory*, Berg Publishers, Oxford 2001.

społeczności. Trzeba podkreślić, że wbrew narracjom związanym z procesami globalizacyjnymi tożsamościowy aspekt jedzenia nie zanika całkowicie. W kontekście jedzenia i tożsamości można przywołać coraz częściej powracające w obszarze *food studies* pojęcie „gastronacjonalizmu”, które w pewnym stopniu kwestionuje koncepcje całkowitej homogenizacji kuchni w wyniku globalizacji<sup>2</sup>. Nie negując globalizacyjnych i unifikujących tendencji w obszarze kulinariów, należy zwrócić uwagę, że nie jest to proces jednorodny ani jednostronny<sup>3</sup>. Jedzenie jest zawsze w ruchu, ponieważ przemieszcza się wraz jednostkami i grupami. Dlatego – jak zauważa Magdalena Tomaszewska-Bolałek – kuchnia *fusion* nie jest współczesnym wynalazkiem<sup>4</sup>. Kuchnia zawsze była obszarem różnorodnych wpływów, a potrawy uznawane za charakterystyczne dla danego miejsca często ujawniają swą złożoną, wielokulturową proveniencję.

Gotowanie jest uniwersalną ludzką aktywnością, jak wskazywał niegdyś Claude Lévi-Strauss, porównując tę czynność do mówienia<sup>5</sup>. Tak jak języki potrawy stają się wyznacznikiem tożsamości danej grupy. Podobnie jak językoznawcy starają się dostrzec zapożyczenia w różnych językach, które wskazują na dawne lub obecne kontakty kulturowe, tak badanie poszczególnych składników i ich pochodzenia może ukazać nam charakter potraw i ich proveniencję. Jak pisze Knut Oyangen, jedzenie wskazuje i symbolizuje, kim jesteśmy:

[...] poza biologicznym aspektem odżywiania się jedzenie i zwyczaje wokół jedzenia związane są ze sposobami, w jakie ludzie rozumieją samych siebie, identyfikują się z innymi, komunikują swoje pragnienia, przekonania i roszczenia w odniesieniu do statusu. Jedzenie umiejscawia jednostki w czasie, przestrzeni i hierarchii społecznej<sup>6</sup>.

Wychowując się w konkretnym środowisku, jesteśmy przyzwyczajani do pewnych potraw, sposobów ich przyrządzania i określonych połączeń smakowych. Jednym z istotnych doświadczeń migrantów jest więc konfrontacja z kulinarną obcością, która wymusza użycie różnych strategii radzenia sobie z nią – od odrzucenia, poprzez asymilację, po akceptację. Proces ten jest jednak dwustronny, ponieważ kultura dominująca na danym obszarze także w różny sposób reaguje na napływowe zwyczaje kulinarne. Opisując międzykulturowe spotkania kulinarne, Sara Roncaglia wymienia trzy rodzaje reakcji:

<sup>2</sup> M. DeSoucey, *Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union*, „American Sociological Review” 75(3)/2010.

<sup>3</sup> Pisząc o globalizacji w kontekście jedzenia, Lynne Phillips wyróżnia trzy jej zasadnicze wymiary: ponadnarodową cyrkulację produktów spożywczych jako towarów, transnarodową ekspansję korporacji związanych z żywnością oraz zarządzanie jedzeniem i problemami związanymi z jedzeniem na poziomie globalnym. Zob. L. Phillips, *Food and Globalization*, „Annual Review of Anthropology” 35/2006.

<sup>4</sup> M. Tomaszewska-Bolałek, *Tysiące lat kuchni fusion*, w: M. Błaszowska i in. (red.), *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze*, Wydawnictwo AT, Kraków 2014.

<sup>5</sup> C. Lévi-Strauss, *Trójkąt kulinarny*, tłum. S. Cichowicz, „Twórczość” 2/1972, ss. 71–80.

<sup>6</sup> K. Oyangen, *The Gastrodynamics of Displacement: Place-Making and Gustatory Identity in the Immigrant's Midwest*, „The Journal of Interdisciplinary History” 39(3)/2009, s. 325 (tłum. własne).

opór (*resistance*), który może być wyrażony poprzez odrzucenie lub ograniczenie użycia produktów zagranicznych; hybrydyzację (*hybridism*), rozumianą jako przenikanie się wpływów kulturowych, co pozwala tworzyć nowe tradycje kulinarne; zawłaszczenie (*appropriation*), czyli zdolność danej kultury do przyjmowania zewnętrznych wpływów i przetwarzania ich w taki sposób, by stały się częścią jej historii<sup>7</sup>. W efekcie możemy mówić o wielorakich przepływach, dynamicznym procesie wymiany pomiędzy kulinariami danego obszaru a jedzeniem migrantów.

Separujący aspekt jedzenia może być związany z chęcią oddzielenia się danej grupy od pozostałych społeczności, a charakterystyczne potrawy stają się sposobem na manifestowanie własnej odmienności i jednym z elementów budowania tożsamości grupy. W tym kontekście Oyangen wspomina o mniejszościach, w których kulinaria stanowią sposób na odróżnienie się nie tylko od społeczności zastanej w danym miejscu, ale również od rodaków z kraju pochodzenia. Jako przykład podaje japońskich imigrantów na Hawajach czy Bengalczyków w Stanach Zjednoczonych<sup>8</sup>. Kuchnia bywa również separująca, ponieważ to, co spożywają obcy, może być postrzegane jako niejadalne albo wręcz obrzydliwe. To wątek często powracający w narracjach migrantów – dotyczy zarówno reakcji społeczności na ich pożywienie, jak i odwrotnie<sup>9</sup>. Obrzydliwość pokarmów spożywanych przez obcych jest stałym motywem kulturowym oraz sposobem uzasadniania niechęci lub braku akceptacji danej grupy.

Niechęć, a nawet wrogość wobec obcego i jego kuchni dobrze wyraża sam tytuł interesującego mnie projektu: *Enemy Kitchen*. Jego podstawą było dostrzeżenie braku – Michael Rakowitz zauważył bowiem, że pomimo istnienia mniejszości irackiej w Stanach Zjednoczonych w przestrzeni miejskiej nie ma irackich restauracji. Nawet jeśli otwierane są lokale, w których serwuje się irackie potrawy, to są one reklamowane jako bliskowschodnie, by nie wzbudzać niechęci związanej z sytuacją polityczną oraz konfliktem zbrojnym.

Rakowitz umieszcza swoje działania na pograniczach, poruszając się pomiędzy sztuką, gastronomią, animacją społeczną a działalnością edukacyjną i łącząc te aspekty w swoich projektach. W jego pracach zaciera się więc granica między działalnością artystyczną a kulinarną. Nie inaczej było w przypadku *Enemy Kitchen*, które zaczęło się jako cykl warsztatów kulinarnych, prowadzonych przez artystę w szkołach oraz instytucjach sztuki. Wzoru-jąc się na przepisach swojej matki, uczył, w jaki sposób przygotowywać najbardziej znane potrawy Iraku. Nauka gotowania irackich dań stanowiła tylko jeden z elementów warsztatów – zaś ich głównym celem było stworzenie możliwości zetknięcia się z „irackością” w innym kontekście niż militarno-polityczny. Projekt ten ewoluował – w 2012 roku częścią

<sup>7</sup> S. Roncaglia, *Feeding the City: Work and Food Culture of the Mumbai Dabbwalas*, Open Book Publishers, Cambridge 2013, ss. 121–122.

<sup>8</sup> K. Oyangen, *The Gastrodynamics...*, s. 329.

<sup>9</sup> Ibidem; zob. także: A. Mannur, *Food Matters: An Introduction*, „The Massachusetts Review” 45(3)/2004.

wystawy *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art* zorganizowanej w Smart Museum of Art w Chicago był foodtruck, który także stanowił element projektu *Enemy Kitchen*.

Artysta jest świadomy istniejących społecznie antagonizmów oraz uprzedzeń wobec mniejszości irackiej. Nie stara się jednak przed nimi uciekać, ale podkreśla ich istnienie poprzez tytuł swojego projektu. Nie jest to jedyny zabieg, poprzez który artysta ukazuje konflikty. W przypadku foodtrucka Rakowitz wykorzystał zabiegi podkreślające problematyczność relacji pomiędzy społeczeństwem amerykańskim a Irakijczykami. Artysta zaprosił do współpracy dwóch szefów kuchni: Milada i Maikla Shaerów, właścicieli restauracji Milo's Pita Place w Chicago – jednej z tych, które oferują iracką kuchnię, ale funkcjonują pod neutralnym szyldem kuchni bliskowschodniej<sup>10</sup>. Funkcję zastępców szefów kuchni pełnili przedstawiciele dwóch stowarzyszeń: jedno z nich zrzeszało amerykańskich weteranów wojny w Iraku, drugie irackich imigrantów – obie te grupy współpracowały przy przygotowywaniu i wydawaniu posiłków (był to przede wszystkim *kubba mosul* – danie składające się z dwóch warstw ciasta z kaszy bulgur przekładanych wołowiną i jagnięciną oraz orzeszkami pinii). Artysta wspomina, że ważne było odwrócenie relacji władzy – inwazji i okupacji – gdyż byli amerykańscy żołnierze przyjmowali „rozkazy” od irackich szefów kuchni<sup>11</sup>. A zatem jedzenie było przygotowywane przez osoby w pewien sposób reprezentujące dwie strony konfliktu. Istotna dla tego działania była także mobilność – foodtruck był bowiem obecny w różnych dzielnicach miasta, a na Twitterze na bieżąco pojawiały się informacje, gdzie się aktualnie znajduje.

Stephanie Smith określa *Enemy Kitchen* mianem mobilnej rzeźby, która staje się centrum projektu partycypacyjnego<sup>12</sup>. Skojarzenie z rzeźbą może być zaskakujące, wydaje się jednak, że chodzi tu o koncepcję rzeźby społecznej, gdyż – jak w wielu tego typu projektach – kluczowe jest tu nie tworzenie obiektu, lecz generowanie relacji i sytuacji. Smith wspomina również, że działanie Rakowitza wywołało wiele dyskusji oraz spotkało się z ostrą krytyką ze strony publiczności<sup>13</sup>. Artysta był jednak świadomy kontrowersji, jakie może spowodować projekt, co więcej, nie starał się ich unikać, przez cały czas podkreślając złożoność amerykańsko-irackich relacji. Tym, co także drażniło odbiorców, było to, że potrawy podawano na papierowych talerzykach, na których nadrukowany był wzór z porcelanowej zastawy odnalezionej w pałacu Saddama Husajna (w projekcie *Spoils* z 2011 roku artysta użył nawet oryginalnej porcelany<sup>14</sup>). Elementem wyposażenia foodtrucka był również dystrybutor z wodą różaną, która jest elementem bliskowschodnich zwyczajów związanych z gościnnością – gospodarz skrapia nią gościa, by ten miło

<sup>10</sup> S. Smith (red.), *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art*, University of Chicago Press, Chicago 2013, s. 294.

<sup>11</sup> Ibidem, s. 299.

<sup>12</sup> Ibidem, s. 294.

<sup>13</sup> Ibidem.

<sup>14</sup> <http://www.michaelrakowitz.com/spoils/> [5.06.2018].

wspominał spotkanie i wspólny posiłek. Zarówno foodtruck, jak i warsztaty były przede wszystkim przestrzenią dyskusji i spotkania.

W narracjach o doświadczeniu migrantów jedzenie ujawnia całą swoją złożoność – nie jest związane jedynie z zaspokojeniem biologicznej potrzeby, ale ukazuje swój wymiar emocjonalny, tożsamościowy i wspólnotowy. Jedzenie staje się również niekiedy sposobem na budowanie wspólnoty w obcej przestrzeni, która częściowo powstaje wokół etnicznych restauracji, sklepów i wspólnych posiłków. Migracja wpływa na krajobraz kulinarny miast, a znaczny napływ ludności z określonego obszaru wiąże się z powstawaniem restauracji i sklepów oferujących produkty i potrawy z kraju pochodzenia danej mniejszości. Choć zdarza się również, że restauracje mniejszości narodowych i etnicznych dostosowują swoją ofertę i smak do dominującego gustu.

W kontekście projektu Rakowitza warto przytoczyć słowa Fabia Parsecoliego, że poczucie przynależności do społeczności może być związane z osuwaniem zamieszkiwanych miejsc i określonych rejonów, w którym to procesie przygotowanie, dystrybucja i konsumpcja znanych potraw odgrywają kluczową rolę<sup>15</sup>. Zdaniem autora migranci starają się na własnych warunkach zbudować przestrzenie i doświadczenia skoncentrowane wokół jedzenia, odzyskując tym samym poczucie kontroli. Wydaje się, że jest to również istotny aspekt działań Rakowitza, choć artysta swoim działaniem sprzeciwia się zjawisku, które opisuje Parsecoli – migranci bowiem, przyczyniając się do funkcjonowania systemu żywniowego, pozostają niewidoczni i wyzyskiwani. Przywrócenie widoczności mniejszości irackiej w przestrzeni społecznej było jednym z celów projektu *Enemy Kitchen*. Zdaniem artysty widzialność może stać się bowiem sposobem konstruowania odmiennych dyskursów.

Sam artysta wspomina, że za najbardziej udane uznaje pierwsze warsztaty z cyklu *Enemy Kitchen*, które przeprowadzał w szkołach. W sytuacji, gdy organizował je w instytucjach sztuki, przebiegały one w sposób przyjemny i pokojowy. Artyście zależało jednak na pewnego rodzaju tarcu, sporze, który ujawnił się szczególnie w kontakcie z bezkompromisową młodzieżą (napiecie potęgował jeszcze fakt, że bliscy niektórych z nich stacjonowali w Iraku)<sup>16</sup>. Działanie Rakowitza wydaje się wpisywać w proponowane przez Chantal Mouffe agonistyczne rozumienie wspólnoty<sup>17</sup>. Artysta nie proponuje prostego pojednania przy stole, nie ucieka od eksponowania konfliktu, nie tworzy wizji społeczeństwa pozbawionego różnic i napięć, ale proponuje spotkanie pomimo ich istnienia, na przekór im.

Czy akceptacja kuchni danej mniejszości ma związek z akceptacją samej mniejszości? Jakie funkcje spełniają kulinaria w kontaktach międzykulturowych? Rakowitz wierzy w możliwość nawiązywania kontaktów dzięki jedzeniu. Nie chodzi tu jednak o wiarę w to,

<sup>15</sup> F. Parsecoli, *Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities*, „Social Research: An International Quarterly” 81(2)/2014, s. 430.

<sup>16</sup> S. Smith (red.), *Feast. Radical Hospitality...*, s. 297.

<sup>17</sup> Ch. Mouffe, *Agonistyka. Polityczne myślenie o świecie*, tłum. B. Szelewa, Wydawnictwo Krytyki Politycznej, Warszawa 2015.

że spotkanie przy stole pozwoli zażegnać konflikty. Może być jednak rodzajem zaproszenia do poznawania się nawzajem. Widać zatem, że w tym projekcie Rakowitz traktuje kulinaria jako jeden z elementów kultury, który może służyć przekazywaniu wiedzy o danej społeczności oraz oswajaniu z obcością. Poprzez kuchnię artysta stara się przełamywać wrogość wynikającą z sytuacji politycznej i konfliktu zbrojnego.

Lara Anderson, Heather Benbow i Gregoria Manzin opisują wątpliwości związane z tego typu podejściem, wskazując, że kuchnia migrantów często funkcjonuje w jednej przestrzeni z kulinarną ksenofobią<sup>18</sup>. Jak zauważają:

[...] w publicznych dyskusjach multikulturalizm kulinarny jest często postrzegany jako znak otwartości na inne kultury. Jednakże [...] nie jest pewne do jakiego stopnia, i czy w ogóle, doświadczenia inności poprzez jedzenie przyczyniają się do pozytywnych relacji [pomiędzy ludźmi]<sup>19</sup>.

Autorki zwracają również uwagę na powracającą krytykę kulinarnego multikulturalizmu, opartą na przekonaniu, że wraz z próbowaniem kuchni „obcego” pojawia się ryzyko przywołania wzorców kolonialnych.

Shameem Black zadawała pytanie o etyczny wymiar spożywania „obcego” jedzenia, pojmując kulinaria jako obszar pozwalający na asymilację tego, co obce<sup>20</sup>. Jednocześnie zwracała uwagę, że aby to nastąpiło, muszą zostać spełnione pewne warunki. Black analizuje przede wszystkim etniczne książki kucharskie, zastanawiając się, czy możliwe jest spotkanie z odmiennością bez chęci usunięcia jej, zniwelowania bądź wchłonięcia.

Autorka wskazuje na to, że rozkoszowanie się odmiennością bywa niemal automatycznie łączone z wyzyskiem, egzotyzacją czy kolonializmem. Przyjemność ta traktowana jest więc jako szkodliwa, gdyż wskazuje na zubożale i imaginacyjne „przekraczanie granic”<sup>21</sup>. Kulinaria postrzegane są jako bezpieczna przestrzeń kontaktu. Czasem jednak okazuje się, że owo bezpieczeństwo to tylko pozór, np. gdy dana osoba spotyka się z radykalnie odmienną kuchnią, która może naruszać jej normy etyczne. Jednak Black zadaje pytanie, czy ucieleśnione doświadczenie smakowania, dotykania, wąchania nowych potraw, gościnność, rozmowy pomiędzy gotującymi bądź wymiana wiedzy kulinarnej nie mogą być postrzegane pozytywnie, a nie jako sfery pozorne i apriorycznie nieautentyczne. Na podobne rozumienie sfery kulinariów wskazuje Uma Narayan:

<sup>18</sup> L. Anderson, H. Benbow, G. Manzin, *Europe on a Plate: Food, Identity and Cultural Diversity in Contemporary Europe*, „Australia and New Zealand Journal of European Studies” 8(1)/2016.

<sup>19</sup> Ibidem, s. 12.

<sup>20</sup> S. Black, *Recipes for Cosmopolitanism: Cooking Across Borders in the South Asian Diaspora*, „Frontiers: a Journal of Women Studies” 31(1)/2010.

<sup>21</sup> Ibidem.

[...] gustowanie w jedzeniu Innych może być pomocne w przyczynieniu się do docenienia ich obecności we wspólnocie narodowej, pomimo ignorancji dotyczącej kulturowych kontekstów ich potraw – te przyjemności podniebienia zapewniają silniejsze więzi niż wiedza. Ryzykujemy zbytym uprzywilejowaniem umysłu, jeśli zignorujemy różne sposoby, z pomocą których cielesne upodobanie może bardziej przyczynić się do uznania wartości niż intelektualne „zrozumienie”<sup>22</sup>.

Indyjska filozofka być może posuwa się za daleko, sytuując cielesne doświadczenie ponad rozumieniem. Czyż bowiem wspomniana ignorancja dotycząca kulturowych kontekstów jedzenia nie jest przeszkodą w docenieniu obecności Innego w przestrzeni społecznej? Wydaje się to wątpliwe, zwłaszcza wtedy, gdy dana potrawa nie zostanie rozpoznana jako element kultury danej społeczności. Pomimo pojawiających się zastrzeżeń warto zwrócić uwagę na wskazany przez Narayan potencjał doświadczenia zmysłowego w tworzeniu wspólnoty. Powstaje pytanie, czy otwartość na kuchnię Innego może być krokiem w kierunku szerszej rozumianej otwartości. Być może, jak sugerują Narayan i Black, nie powinniśmy ignorować „potęgi stołu” oraz znaczenia, jakie może mieć kontakt z odmiennymi praktykami kulinarnymi. Black jest świadoma, że gotowanie potraw Innych nie prowadzi bezpośrednio do politycznej lub ekonomicznej zmiany, ale pozwala kształtować widzialność inności. Na podobnym wykorzystaniu kuchni polega opisywane działanie Rakowitza, który za pośrednictwem kulinariów zadaje istotne pytania o społeczno-polityczne zagadnienia dotyczące migracji oraz społecznej obecności i nieobecności grup mniejszościowych. Podobnie jak w przypadku przywołanych teoretyków, widzi on w spożywaniu kulinariów Innego nie tylko zagrożenie wynikające z egzotyzacji i konsumpcji, ale także potencjalną przestrzeń spotkania i wzajemnego poznawania się.

W 1946 roku dziadek artysty, Nissim Issac David, został wraz z rodziną wygnany z Iraku<sup>23</sup>. Było to związane z szerszym zjawiskiem, jakim była narastająca w kraju niechęć do mniejszości żydowskiej, której efektem był pogrom w czerwcu 1941 roku (*Farhud*). Eskalacja konfliktu doprowadziła do niemal całkowitego zaniku irackich żydów, którzy w większości opuścili kraj. Przodek artysty udał się do Stanów Zjednoczonych, gdzie do 1960 roku prowadził spółkę zajmującą się importem i eksportem – Davisons & Co. W ramach projektu *Return* artysta zdecydował się ponownie otworzyć biznes swojego dziadka wraz z tymczasowym sklepem. Tytułowy powrót odnosi się więc zarówno do jego osobistej, rodzinnej historii, jak i do kolektywnego doświadczenia, jakim jest imaginacyjny powrót do domu. W tym przypadku dokonuje się on dzięki jedzeniu, a konkretnie dzięki szczególnemu produktowi, jakim są daktyle.

Projekt *Return* ujawniał zarówno polityczny, jak i tożsamościowy wymiar jedzenia, tworząc narracje dotyczące historii pracy, przemocy, polityki i pamięci narodowej, które

<sup>22</sup> U. Narayan, *Eating Cultures: Incorporation, Identity, and Indian Food*, „Social Identities” 1/1995, s. 80, cyt. za: S. Black, *Recipes for Cosmopolitanism...*, s. 6.

<sup>23</sup> <http://www.michaelrakowitz.com/return/> [5.06.2018].

kryją się za daktylami – „irackim skarbem narodowym i niegdyś głównym towarem eksportowym”<sup>24</sup>. Rakowitz uwidaczniał historie kryjące się za konkretnymi produktami spożywczymi, związane z różnymi sposobami obejścia zakazów importu. W otwartym przez niego sklepie można było znaleźć syrop z daktyli czy ciasteczka *mamoul* – na ich opakowaniach znajdowała się informacja, że pochodzą z Dubaju lub Libanu. Było to związane z koniecznością obejścia sankcji – syrop daktylowy wyciskany jest w Bagdadzie, następnie przewożony do Syrii, gdzie jest puszkowany, po czym wędruje do Libanu, gdzie zostaje opakowany i zaetykietowany jako „produkt z Libanu”<sup>25</sup>. W ten sposób przez długi czas obchodzono sankcje, a proceder ten utrzymał się nawet po ich zniesieniu, gdyż eksport z Iraku do Stanów Zjednoczonych Ameryki nie jest opłacalny z powodu wzmożonej kontroli towarów pochodzących z tego kraju. Projekt artysty jest więc wypowiedzią o pochodzeniu towarów oraz o tym, że ukrywanie ich rzeczywistego pochodzenia jest sposobem fałszowania rzeczywistości.

Ważnym pojęciem w tym kontekście jest *terroir*. Oznacza ono splot pewnych uwarunkowań geologicznych i klimatycznych, który decyduje o wyjątkowości danego produktu spożywczego. Jest ono używane często w przypadku wina, ale obecnie bywa rozszerzane również na inne produkty spożywcze<sup>26</sup>. Splot takich uwarunkowań – jakości gleby, temperatury, ilości opadów, nasłonecznienia – powoduje, że ten sam produkt wytworzony w innym miejscu nigdy nie będzie smakował tak samo. Nicola Camerlenghi uważa, że pojęcie to odnosi się przede wszystkim do uwarunkowań środowiskowych, jednak coraz częściej w jego obręb włączane są takie aspekty, jak sposób produkcji czy wiedza na temat wytwarzania danego produktu<sup>27</sup>. Zgodnie z myślą „ekologii głębokiej” nie jest bowiem zasadne oddzielanie ludzkich i „naturalnych” cech tego zjawiska. *Terroir* uzmysławia nam, że nawet gdy dany produkt jest „w ruchu”, wciąż zawiera w sobie cząstkę miejsca, z którego pochodzi. Nasuwająca się analogia z ludzką migracją nie jest tu przypadkowa, zwłaszcza w kontekście pracy Rakowitza.

To właśnie *terroir* powoduje, że zdaniem migrantów żadne daktyle nie mogą równać się z tymi, które pochodzą z Iraku. W narracjach przytaczanych przez artystę daktyle wspomniane są z dumą – nie tylko z powodu swoich wyjątkowych walorów smakowych, ale również szczególnego znaczenia symbolicznego. Jednym ze zwyczajów, które przywołuje Rakowitz, jest włożenie daktyla do ust nowo narodzonego dziecka, by pierwszy smak, który poznało, był słodki. Owoce te w działaniu artysty są więc pokarmem-symbolem, którego znaczenie okazuje się czytelne dla członków danej społeczności. Stają się obiektem, wokół którego budowana jest efemeryczna wspólnota – w oparciu o oczekiwanie,

<sup>24</sup> L. Johnson, *Enemy Kitchen: An Interview with Michael Rakowitz*, „Gastronomica” 7(3)/2007, s. 12.

<sup>25</sup> Ibidem, s. 13.

<sup>26</sup> N. Camerlenghi, *Terroir and Architecture*, w: S. Martin-McAuliffe (red.), *Food and Architecture: At the Table*, Bloomsbury Academic, London 2016.

<sup>27</sup> Ibidem, s. 23.



niepewność, tęsknotę oraz radość. Rakowitz pokazuje, w jaki sposób emocje i wspomnienia krystalizują się wokół jedzenia: z jednej strony mają indywidualny i osobisty charakter, a z drugiej – łączą członków danej wspólnoty.

Opowieść o daktylach to również opowieść o złożonych warunkach środowiskowych, które niegdyś decydowały o ich wyjątkowych właściwościach, a obecnie przyczyniają się do wymierania palm daktylowych, atakowanych przez grzyby z rodzaju *Fusarium*. Zdaniem artysty katastrofa środowiska odzwierciedla tę ludzką, a podatność palm na choroby wynika z osłabienia ich odporności, co jest konsekwencją użycia w amerykańskich posiłkach zubożonego uranu<sup>28</sup>.

Pomimo że w Stanach Zjednoczonych nie można kupić daktyli z Iraku, daktylowce w Kalifornii wyrosły z nasion pochodzących właśnie stamtąd – ich historia sięga 1911 roku, gdy Bernard Johnson kupił nasiona daktylowca z Iraku, by rozpocząć swoją kalifornijską uprawę. Rakowitz wspomina: „nasze daktyle są z irackich nasion. To jakby wróg wewnętrzny”<sup>29</sup>. Narracja ta w interesujący sposób uzmysławia nam „ruchliwość” produktów spożywczych i złożoność historii kulinarnej – nawet najbardziej swojskie produkty niejednokrotnie skrywają w sobie historie dalekich eksportów, spotkań i przemieszczania się ludzi oraz towarów.

Przetransportowanie daktyli do Stanów Zjednoczonych w ramach projektu *Return* nie było proste – miał to być pierwszy produkt od 1990 roku, który byłby opatrzony napisem „Product of Iraq”. Pierwsza próba okazała się nieudana. W jej ramach zamierzano przetransportować daktyle z Bagdadu do Ammanu, jednak stanęły one na granicy wraz uchodźcami i migrantami. Jak wspomina artysta, kierowca krążył przez dwadzieścia dni pomiędzy granicą a Bagdadem, załatwiając konieczne pozwolenia<sup>30</sup>. Ostatecznie miały zostać wysłane z Damaszku, jednak, jak się okazało, warunkiem uzyskania zgody na ich transport było określenie ich jako produktu pochodzącego z Syrii, na co artysta nie mógł się zgodzić. Cały transport, złożony z dwustu skrzyń z daktylami, został więc sprzedany na miejscowym targu. Ostatecznie wspólnik artysty zdołał wysłać jedenaście skrzyń daktyli bezpośrednio z Bagdadu do Nowego Jorku. Na stronie projektu oraz oficjalnej stronie artysty można zobaczyć zdjęcia osób, które później nabyły owoce w jego sklepie<sup>31</sup>.

Sofia Hernández Chong Cuy wskazuje na dialogiczny charakter działania Rakowitza:

[...] daktyle służą jako metonimia osobistej narracji artysty w obliczu politycznych uwarunkowań Iraku. Są obiektem w ruchu, obiektem handlu. W mniejszym stopniu jest to produkt, w większym katalizator uruchamiający dyskusję<sup>32</sup>.

<sup>28</sup> L. Johnson, *Enemy Kitchen...*, s. 14.

<sup>29</sup> Ibidem.

<sup>30</sup> Ibidem.

<sup>31</sup> [http://creativetime.org/programs/archive/2006/whocares/projects\\_rakowitz\\_blog.html](http://creativetime.org/programs/archive/2006/whocares/projects_rakowitz_blog.html) [5.06.2018].

<sup>32</sup> S. Hernández Chong Cuy, *Storytelling*, „Afterfall: A Journal of Art, Context and Enquiry” 21/2009, s. 85.

W oczekiwaniu na dostarczenie daktyli kolejne osoby przychodziły do sklepu artysty, który przedstawiał im historię projektu, jego założenia oraz na bieżąco relacjonował trudności, na jakie natrafiały w swej podróży owoce. Rakowitz miał świadomość, że pod względem ekonomicznym sprowadzenie daktyli było zupełnie nieopłacalne, jednak nie był zainteresowany finansowym aspektem eksportu, lecz emocjonalnym i symbolicznym wymiarem samego produktu. Istotnym kontekstem projektu *Return* wydaje się więc zjawisko kulinarnej nostalgii oraz związek pomiędzy jedzeniem, tożsamością i pamięcią.

Temat kulinarnej nostalgii często powraca w narracjach migrantów. Jon Holtzman zadaje pytanie, dlaczego akurat jedzenie staje się tak istotnym wektorem pamięci<sup>33</sup>. Autor zwraca uwagę na powiązanie między kulinariami a tożsamością etniczną. Holtzman postrzega nostalgię jako formę pamięci, wskazując na różne sposoby jej rozumienia w kontekście jedzenia – przede wszystkim jako tęsknoty za utraconą przeszłością, zaś pożywienie pozwala na przywołanie wspomnień dzieciństwa i rodziny. Starając się znaleźć odpowiedź na pytanie „dlaczego jedzenie?”, Holtzman wskazywał na jego zmysłowe aspekty – smaki i zapachy potraw są szczególnie silnymi bodźcami, uruchamiającymi wspomnienia. Jednak równie istotny w kulinariach jest ich wspólnotowy charakter oraz symboliczne znaczenie. Poszukując powiązania między pożywieniem a pamięcią, Holtzman podkreśla wspólnotowy wymiar tego pierwszego:

[...] chociaż jedzenie ma zawsze prywatny element, w przeciwieństwie do większości czynności, które wykonujemy prywatnie, jest również nieodłącznie konstytuowane przez otwarte dzielenie się – czy to poprzez rytuały, uczyty, wzajemną wymianę, czy kontekst, w którym jest kupowane i sprzedawane<sup>34</sup>.

Można upatrywać więc symbolicznego znaczenia jedzenia we wspomnianym ruchu między tym, co najbardziej prywatne, a tym, co publiczne.

Ghassan Hage, rozpatrując relację pomiędzy tęsknotą za domem a jedzeniem, wskazuje na odmienne wymiary kulinarnej nostalgii<sup>35</sup>. Zwraca uwagę na tendencję do negatywnego pojmowania nostalgii w kontekście migracji. W takim ujęciu staje się ona powodem bierności, wskazuje na niemożność odnalezienia się w nowym środowisku oraz na zapatrzenie w przeszłość. Rakowitz przekierowuje jednak kulinarną nostalgię na konkretne działanie. Odmienne rozumienie nostalgii w perspektywie proponowanej przez Hage'a wynika z jego pojmowania domu jako afektywnego konstruktu, który tworzony jest między innymi z takich elementów, jak bezpieczeństwo, swojskość, wspólnota czy nadzieja<sup>36</sup>. Strategie zadomowienia są więc próbą rekonstrukcji tych elementów w innych warunkach. Jedzenie

<sup>33</sup> J. Holtzman, *Food and Memory*, „Annual Review of Anthropology” 35/2006.

<sup>34</sup> Ibidem, s. 373.

<sup>35</sup> G. Hage, *Migration, Food, Memory, and Home-Building*, w: S. Radstone, B. Schwarz (red.), *Memory. Histories, Theories, Debates*, Fordham University Press, New York 2010.

<sup>36</sup> Ibidem, s. 418.

powiązane jest z bezpieczeństwem, swojskością i poczuciem wspólnoty – zarówno realnej, jak i wyobrażonej. W efekcie można więc mówić o pozytywnej nostalgii, która nie jest tożsama z życiem jedynie w przeszłości. Hage, badając mniejszość libańską w Australii, opisywał kreatywne strategie substytucji, jakie podejmują migranci w odniesieniu do jedzenia, a które są elementem budowania poczucia zadomowienia. Warto przytoczyć wypowiedź jednej z kobiet, dobrze uzmysławiającą powiązanie między jedzeniem a pamięcią. W tym przypadku szczególnie nacechowanym emocjonalnie obiektem były libańskie ogórki:

Adel codziennie wspominał, jak brakuje mu smaku libańskich ogórków. Kiedy wrócił tego dnia z pracy, zrobiłam sałatkę z pomidorami i ogórkami oraz cytryną i czosnkiem [...]. Wstał, pocałował mnie, zaczął śpiewać i tańczyć [...]; to brzmi teraz trochę zabawnie, ale ogórki naprawdę nas uszczęśliwiły. To było jak spotkanie z bliskim krewnym<sup>37</sup>.

Kto doświadczył długotrwałej migracji, rozumie, jak silną reakcję emocjonalną może wywołać znajomy smak lub zapach. W przytoczonym fragmencie ciekawe jest spersonifikowanie produktu spożywczego w ostatnim zdaniu – podobnego określenia użył jeden z klientów sklepu Rakowitza, porównując los migrantów i daktyli zatrzymanych na granicy („daktyle są jak ludzie”). Jane Dusselier, podejmując refleksję nad przymusową i dobrowolną migracją, zauważa:

[...] jedzenie jest przestrzenią, w której ludzie zakorzeniają się w nieznanym lub wręcz wrogich środowiskach. Badanie globalnych przepływów ludzi i zasobów zaburza konwencjonalne sposoby rozumienia fizycznych miejsc jako definiowanych przez konstrukty, jakimi są granice państw narodowych, i wymusza na nas rozpoznawanie przestrzeni, w których miejsce może być, przynajmniej częściowo, odzyskiwane<sup>38</sup>.

W tym kontekście można odczytywać wspomniane przez Hage'a strategie zadomowienia jako wytwarzanie miejsca. Warto jednak zadać pytanie, czy w perspektywie pojęcia *terroir* jedzenie nie jest w pewnym (metaforycznym) sensie „miejscem”. Silne emocje, które miały towarzyszyć osobom kupującym daktyle w sklepie Rakowitza, nie wynikały jedynie z tęsknoty za ich wyjątkowym smakiem. Wynikały z wszystkiego, co one przywoływały – wspomnień domu, rodziny, miejsc.

Smith zauważa, że w obu projektach Rakowitz „uruchamia sensualną materialność i metaforyczny potencjał konkretnego jedzenia oraz okoliczności, w których jest ono (lub nie) produkowane i spożywane”<sup>39</sup>. Podobnie jak w wielu projektach artystycznych nastawionych na komensalizm, pożywienie jest tu jedynie pretekstem do budowania efemerycznej wspólnoty.

<sup>37</sup> Ibidem, s. 424.

<sup>38</sup> J. Dusselier, *Understandings of Food as Culture*, „Environmental History” 14(2)/2009, s. 337.

<sup>39</sup> S. Smith (red.), *Feast. Radical Hospitality...*, s. 294.

Tak było również w przypadku projektu *Return*, w którym daktylę stają się jedynie symbolem kulinarnej nostalgii, wehikułem, który uruchamia pamięć i emocje. Zanim jeszcze owoce dotarły na miejsce, sklep stał się przestrzenią wymiany. Działania Rakowitza można więc odnieść do proponowanego przez Nicolasa Bourriauda pojęcia estetyki relacyjnej<sup>40</sup>. Podobnie jak w projektach Rikrita Tiravaniji, artysta nastawiony jest na budowanie więzi, spotkań i szeroko rozumianą wymianę – słów, narracji, obiektów. Zarówno *kubba mosul*, jak i daktylę są jedynie rekwizytami, wokół których budowane jest spotkanie. W przypadku *Enemy Kitchen* działanie artysty skierowane jest niejako na „zewnątrz” oraz skoncentrowane na spotkaniu międzykulturowym, natomiast w przypadku *Return* ma zdecydowanie bardziej „wewnętrzny” charakter, skierowany na samą społeczność iracką. W obu projektach Rakowitz opowiada o ruchu – osób i towarów, o związanych z nim zagadnieniach polityczno-społecznych oraz o próbie zdomowienia się i poczuciu obcości.

---

<sup>40</sup> N. Bourriaud, *Estetyka relacyjna*, tłum. Ł. Białkowski, Wydawnictwo MOCAK, Kraków 2012.