

society of urban life

Soul

MAGAZINE

IHAA



MK.

FREE PL/ENG VERSIONS

Kwestia smaku

_SMAKOWITA SZTUKA

It's all the matter of taste

Gdyby przyjrzeć się postom zamieszczanym codziennie przez blogerów z całego świata, jestem pewna, że zdjęcia przedstawiające wysmakowane estetycznie posiłki plasowałyby się w statystykach tuż za „out-fitem dnia” i przed widokami hipsterskich knajpek, księgarni, targów staroci itd. Jest bowiem w jedzeniu, jego wielości form, faktur, kolorów coś drażniącego wyobraźnię, czemu artyści nie mogą się oprzeć od wieków.

Zacząło się w Niderlandach w XVII w. Tamtejsi malarze wpadli na pomysł sporządzania wysmakowanych kompozycji malarzkich z tego, co akurat mieli pod ręką: karafki wina, kiści winogron, kawałka sera, rumianych brzoskwiń lub jabłek, niby przypadkiem toczących się ku krawędzi stołu. Niekiedy pośród apetycznych „modeli” wylaniała się kunsztownie zdobiona patera z masy perłowej albo szkatulka przepełniona biżuterią. Nie wszyscy jednak wiedzą, że był to zabieg czyniony na prośbę zleceniodawcy obrazu, pragnącego uwiecznienia splendoru swego bogactwa, na przykład na wypadek kradzieży.

Prezentowanie pokarmów na płótnach, w wyrafinowany i jednocześnie swobodny sposób, opanowali w XIX w. do perfekcji francuscy impresjoniści. Owa grupa, mimo permanentnych długów, uchodziła za wytrawnych koneserów paryskiego życia – bywalców kawiarni i barów, organizatorów pikników oraz śniadań na świeżym powietrzu. A że maksymą przyświecającą ich twórczości było pokazywanie życia, takim jakie jest, na obrazach wybitnych przedstawicieli gatunku, Édouarda Maneta czy Auguste'a Renoira, zamiast wystudiowanego stosu ostrzyg podziwiamy... malowniczo rozrzucone okruszki chleba i na wpół opróżniony kieliszek wina. Nieco późniejszym malarzem, który ze stosu jabłek o ciut kanciastych kształtach uczynił swoją wizytówkę, był postimpresjonista Paul Cézanne. Zgeometryzowane, pędzące po sztywnym, załamującym się w wielu miejscach obrusie owoce zostały uznane przez teoretyków sztuki za pierwszy wiastun kubizmu. O artyście krąży zaś anegdota, według której miał proroczko zakrzyknąć – „Jednym jabłkiem zadziwię Paryż!”

Za sprawą powojennych eksperymentów formalnych wylonił się jeszcze jeden, niekonwencjonalny sposób artystycznego oddania martwej natury i produktów spożywczych. Daniel Spoerri, rumuński artysta awangardowy, wpadł na niebagatelny pomysł ułatwienia sobie pracy – zamiast znużonego stania przed sztalugą, zaproponował trójwymiarowe kolaże, składające się z produktów żywnościowych przeniesionych ze stołów. W nowatorskiej technice, zwanej po franc. tableaux pieges (tłum. obrazy-pułapki), płótnem staje się blat, do którego za pomocą kleju artysta przytwierdza zastawę, resztki jedzenia, opróżnione butelki, pełne popielniczki i inne przedmioty, będące świadkami posiłku spożytego przez znane mu osoby. W twórczości Spoerriego, przede wszystkim w resztkach niezakonserwowanego jedzenia, komentatorzy zwykli doszukiwać się przemyśleń na temat przemijalności czasu oraz krytyki konsumpcjonizmu.

To, co Daniel Spoerri zakamuflował pod postacią zaschniętego na talerzu sosu i niedojedzonego kawałka chleba, miał odwagę powiedzieć wprost amerykański rzeźbiarz Duane

Hanson. W swojej hiperrealistycznej rzeźbie „Supermarket Lady” karci rodaków nie tylko za pęd do zakupów, ale i brak rozważności w doborze składników posiłków. Tytułowa, odlana z wosku, pełnowymiarowa bohaterka (rzecz jasna, otyła) pcha wózek wyładowany po brzegi typowo amerykańskim, „śmieciowym” jedzeniem: paczkowanym chlebem, mrożoną pizzą, konserwami. Łatwo się domyślić, że nie znajdziemy w nim ukochanych przez Cézanne'a jabłek czy soczyste dojrzałych winogron z płócien Caravaggia...

Ostatnie słowo należy się Ralphowi Goingsowi, amerykańskiemu malarzowi-fotorealisty, mającemu wiele wspólnego zarówno ze sztuką niderlandzkich mistrzów, jak i internautami fotografującymi zawartość swoich talerzy. Artysta szczególnie cenil kompozycje zastane na stołach w przydrożnych barach, serwujących esencję amerykańskiej kuchni XX w. Mimo prowincjonalnej, często ocierającej się o kicz scenografii, potrafił odnaleźć piękno w miękkich załamaniach amerykańskiej szarlotki, pudełku ociekającym czekoladą donutsów, gładkiej tafli uwięzionej w filiżance kawy. Jednym zdaniem, sztuka palce lizać! **Sou.**

Madeline von Foerster

to współczesna artystka, która w swoich obrazach powraca do splendoru XV-wiecznego malarstwa temperowego. Zafascynowana martwymi naturami dawnych mistrzów, komponuje własne, w oparciu o tę samą stylistykę, i przelamuje je współczesnymi, często surrealistycznymi elementami. Jej obrazy, podobnie jak renesansowe oryginały, naszpikowane są symbolicznymi znaczeniami, w tym wypadku ukrytymi w morskich przysmakach. Zamknięty w zdobionej paterze kawior jest symbolem luksusu i dobrobytu, zaś łniąca, zaplątana w sieć ryba to najbardziej rozpowszechniony symbol chrystologiczny. Kontrowersji dodaje chińska miska, zawierająca zapewne żupę z płetwy rekina – azjatycki, szalenie ceniony frykas – gromiony jednak przez ekologów za bestialski połów ryb. Podobną wymowę ma zaplątana w wodorosty, plastikowa butelka, uzmysławiająca bezmyślną ingerencję człowieka w morski świat, z którego czerpiemy przecież tak wiele. /Madeline von Foerster, is a painter who likes to destroy artistic conventions. The theme of flowers in vase presented since centuries in art she replace by pot full of insectivorous plants. With the precise eye of botanic, exuberant sundew, venus flytrap and pitcher advantages just any animals but: sapphire beetle, dragonfly with wings and emerald diamond and spider leaving down beads on a coral string. Although jewelry mountings, images of insects have negative associations like: the evil, sin, devil's tricks. The symbolism of this, however, does not seem to interfere with women's, reaching the bling hands, because, as the most famous blonde sang- "Diamonds are a girl's best friend."

more ———> www.madelinenvonfoerster.com





Madera

_ WYSPA KWIATÓW



Jak głoszą lokalne opowieści, Bóg, gdy stworzył świat, pocałował ziemię i Madera jest śladem jego pocałunku. Położona na Atlantyku wyspa wulkaniczna stanowi coraz popularniejszy kierunek wakacyjnych wypraw. Dzięki łagodnemu klimatowi kwiaty tu nigdy nie przestają kwitnąć, temperatura nie spada poniżej 15°C, a latem nie przekracza 27°C. W krainie wiecznej wiosny rośliny, które znamy z doniczek i kolorowych albumów, rosną w miastach i podmiejskich lasach. Strelicje, hibiskusy, protea królewska, kwiaty frangipani, agapanty występują licznie w ogrodach botanicznych i parkach.

FUNCHAL

Miasto zwane również „małą Lizboną”, położone w południowej części, nad oceanem.

Tu mieszka ponad jedna trzecia mieszkańców całej wyspy. Nazwa pochodzi od kopru (po portugalsku „fuchó”), który podobno rósł tu w znacznych ilościach.

W Funchal nie można ominąć Mercado dos Lavradores. Ten lokalny targ to królestwo warzyw, kwiatów, ryb, krótkich maderskich bananów, owoców marakui. Przed targiem, położonym w zabytkowym budynku, stoją ubrane w tradycyjne stroje maderskie kwiaciarki. Znajdziemy tu, na przykład, krzyżówkę banana z anansem (fruta deliciosa). Na niższym poziomie mieści się targ rybny. Na stołach rozciągają się długie, ciemne ciała espad (pałasz atlantycki). Poza Maderą ryby te występują jedynie u wybrzeży Japonii. Wydobyte z głębin oceanów, espady umierają pod wpływem różnicy ciśnień podczas połowu. Pałasz, podawany z zapieczonym bananem, należy niewątpliwie do dań z cyklu „must eat” na Maderze.

KLIF KLIFÓW

Będąc na Maderze, warto obejrzeć zapierający dech w piersiach widok z Cabo Girao, jednego z najwyższych klifów w Europie. 580 metrów

w dół aż do skał i oceanu, a wszystko widoczne, jak na dłoni, przez szklaną podłogę platformy widokowej na szczycie klifu.

SUCHY OGON WYSPY

Najbardziej wysunięty na wschód fragment wyspy to półwysp św. Wawrzyńca, zwany także suchym ogonem wyspy. To istna pustelnia, raj dla amatorów surowizny w naturze.

W odcieniach cyrkonowych brązów, wpadających miejscami w czerwień, upodabnia się do smakowitego kawałka ciasta. Skąpa roślinność, wysuszone trawy, przepastne urwiska można oglądać, przemieszczając się szlakiem wzdłuż półwyspu.

W KANAŁ

Jeśli mieszkasz na Maderze, to zawsze masz pod górę. Wykorzystali to mieszkańcy tej pięknej wyspy. Aby nie wyschła, zbudowali lewady – kanały, które pod niewielkim spadkiem dostarczają wodę deszczową z północy wyspy na suche południe. Obok kanałów zawsze biegnie ścieżka, która umożliwiała ich udrażnianie. Ścieżki przekształciły się z czasem w szlaki turystyczne. Można się tu również przekonać, że najbardziej licznymi mieszkańcami Madery są jaszczurki.

MADERA Z PROCENTAMI

Jak tworzona jest madera, popularny trunk, można obejrzeć w piwnicach jednego z najbardziej znanych producentów madery, rodziny Blandy's. Madera powstała przypadkowo. Lokalne wino, aby zabezpieczyć je przed zepsuciem, wzbogacone było spirytusem gronowym. Gdy odkryto, że taka podróż daje winu wspaniały smak, zaczęto posyłać je w rejsy. Obecnie produkuje się kilka odmian madery: najśłodsza Malmsey, półsłodka Bual, półwytrawna Verdelho i wytrawna Sercial. **Soul**

more —> <http://justynakabala.blogspot.com/>

Madeline von Foerster — WIĘCEJ W #28

to malarka lubiąca burzyć artystyczne konwencje. Eksploatowany od wieków motyw kwiatów w wazonie, zastępuje donicą pełną owadożernych roślin. Oddane z precyzją oka botanika, wybujałe roślinki, muchalówki i dzbaneczniki wabią nie byle jakie zwierzęta: szafirowego chrząszcza, ważkę o diamentowych skrzydłach oraz szmaragdowego pająka opuszczającego się w dół na sznurze koralu. Mimo jubilerskiej oprawy, wizerunki owadów zwykły się negatywnie kojarzyć: ze złem, grzechem, diabelskimi sztuczkami. Symbolika ta, zdaje się jednak nie przeszkadzać damskim, sięgającym po błyskotki dłońmi, gdyż jak śpiewała najsłynniejsza blondynka – „Diamonds are a girl's best friend”.

more —> www.madelinenvonfoerster.com