

Salt

2021 1

ročník
XVIII.



časopis o pohybovom a alternatívnom
divadle

atmosféry
pachy
vône
chute
a iné
divadlo

SALTO



ISSN 1336-3142 01
9 771336 318008

Milí čitatelia,

po ročnej pauze sme tu opäť. Prvé číslo vznikalo počas pandémie, v priebehu uvoľneného leta a opäť tvrdo lockdownovej zimy. Mnohí z nás sú zatvorení doma a veľa z nás vymýšľa rôzne nové kulinárske špeciality. Preto sme sa aj my rozhodli venovať nové a prvé tohtoročné číslo gastronómii, ktorá sa kedysi, v antickom svete, považovala za jednu z foriem umenia. Dôvodov bolo niekoľko, no azda ten najzásadnejší spočíva v tom, že kuchyňa a jedlo sú neoddeliteľnou súčasťou kultúrnej identity národov, rovnako ako jeho umelecké diela (budovy, sochy, keramika, šperky, literárne, ako aj divadelné či výtvarné diela atď.).

Na začiatok vám teda prinášame ukážku z knihy starorímskych receptov od Apicia, ktorému sa zvykne pripisovať ich autorstvo. Dnes už možno starodávne recepty, s množstvom neznámych ingrediencií vystrieda súčasné britské komunitné združenie Company drinks. A momentálna hviezda americkej gastronómie, šéfkuchár Marcus Samuelsson. Tereza Hladká píše o jeho najnovšej knihe s množstvom receptov, no predovšetkým hovorí o vplyve černošskej kuchyne, a teda kultúrneho dedičstva, na americkú dušu.

Ústrednou osobnosťou tohto čísla je však umelec Arpad Dobriban, ktorého predstaví v *Salte* Robo Švarc, a to prostredníctvom rozhovoru s ním, ako aj v článku s názvom Atmosféry, pachy, vône, chute a iné divadlo.

Témy prvého čísla naznačujú aj ďalšie pripravované čísla. Podrobnejšie sa budeme venovať postkolonializmu v umení a umeniu, ktoré prekračuje svoje hranice.

DČ

Arpad Dobriban:

Atmo- sféry, pachy, vône, chute a iné divadlo

Robo Švarc

Pachy od pradávna spoluvytvárali atmosféry performatívnych priestorov tradičného divadla. Pravdepodobne jedným z prvých spúšťačov tohto média bol pot. Potili sa herci a herečky a potili sa aj diváci a diváčky – rovnako ako dnes. Kontraakciou proti potu sa stal parfum, prípadne deodorant, ktorý mal (a stále ešte má) za úlohu pot prehlásiť a manifestovať tak dištancovanie sa individua od jeho/jej vlastných životne dôležitých vylučovacích procesov. Pri otvorenom divadle sa k potu a parfumu prirodzene pripájali pachy krajiny. Po presťahovaní sa divadla do vnútorných priestorov sa k jeho atmosférickým pachom pridali blikotajúce a čmudiacie sviečky, rovnako ako zapáchajúce olejové lampy.





Aveluk - Natural, šťavel', drevo, papier, 2016

S nástupom naturalizmu sa pachy začínajú zámerne nasadzovať do scénického a choreografického vytvárania atmosfér. V priebehu prvej vlny performatívneho obratu šokoval Max Reinhardt nielen použitím otáčavého javiska podľa vzoru japonského divadla *kabuki*, ale aj tým, že podlahu pódia vyplnil machom, ktorého pachy silne evokovali prítomnosť lesa (*Sommernachtstraum*, Neues Theater Berlin, 1904). V priebehu druhej vlny performatívneho obratu sa proti dištancovaniu individuí od vlastných vylučovacích

procesov postavil Grotowski, ktorý tlačil divákov/diváčky a hercov/herečky do natol'ko tesných priestorov, že boli prinútení navzájom ňuchať svoj pot.

Počas premiéry divadelnej hry o Antoninovi Artaudovi rakúskeho tanečníka a režiséra Johanna Kresnika s názvom *Antonin Nalpas* (Prater, 1997) sa na javisku grilovali časti veľkej ryby. Prijemné a vábivé vône sa postupným spaľovaním ryby až na uhlie premieňali na odpudivý zápach. V inscenácii *Endstation Amerika* (Volksbühne, 2000) nemeckého

režiséra Franka Castorfa prešli podobným procesom vajíčka, ktoré postupne spaľovala na panvici nemecká herečka Kathrin Angerer.¹ Takže do atmosfér povojnovej produkcie vstupujú čoraz viac nielen pachy, ako svojho druhu „efemérne“ substancie, ale aj konkrétne materiály a formy z oblasti gastronómie – z oblasti varenia a jedenia –, ktoré jednoducho umožňujú nášmu metabolizmu vlastnú reprodukciu, nech už sa dané formy objavujú v predstaveniach v akýchkoľvek symbolických, referenčných podobách. Jedenie a s ním súvisiace prežitie sa pretláča v rôznych podobách do umeleckej produkcie, stáva sa teda súčasťou toho ojedinelého sociálneho priestoru, v ktorom sa komunikuje vnímanie o „veciach“. Nemecký sociológ Georg Simmel tvrdil, že okrem pachu, ktorý vniká do tela dýchaním, existuje už len jedna forma prijímania okolitých informácií, ktorá je ešte vnútornejšia – a tou je jedenie.² Prijímanie jedla pomocou chuti by tak mohlo byť vnímané ako jeden z najintímnejších procesov prijímania informácií z okolia. Stravovanie je v podstate veľmi intenzívne zvnútornenie informácií z okolitého prostredia. Z tohto pohľadu nie je vôbec náhoda, že jedlo, ako jeden z najelementárnejších spoločenských existenčných fenoménov, sa stáva priamou súčasťou umeleckej komunikácie. S jedlom sú dnes spojené také rozsiahle otázky – globálnych rozmerov! –, otázky produkcie, transportu, distribúcie, skladovania, predaja, spracovania, zdravia atď., že je nemožné tento fenomén obísť,

pokiaľ nechceme úplne rezignovať na komplexitu spoločnosti.

Stojí určite za zmienku, že spolu s príchodom performance art, akcionizmu, body art atď., aj vizuálne umenie, ktoré tu dramaticky prekračuje svoje hranice a vypožičiava si divadelné formy pre vlastnú komunikáciu, začína používať predmety z oblasti varenia a jedenia *in concreto* a neuspokojuje sa viac s ich predmetným znázorňovaním (zátišia, portréty, spoločenské výjavy atď.). Keď Hermann Nitsch v rámci svojho *Divadla orgií a mystérií* zavesí práve zabitého otvoreného býka na háky – odhliadnuc od všetkých možných mytologém a konotačných nánosov, ktoré s tým súvisia – poukazuje tým priamo na skutočnosť, že žijeme vďaka tomu, že denne zabíjame, ako sám tvrdí.³ Takisto Carolee Schneemann, ktorá v rámci svojich performancií *Meat Joy* nechala telá zúčastnených vyváľať sa v hromade mŕtvych kurčiat. Odhliadnuc od pôvodných intencií týchto autorov, máme tu fakticitu nielen tematizovania, ale aj priameho používania mŕtvych zvierat v umeleckej produkcii, čo jednoducho nemôže nevyvolávať aspoň náznaky otázok o kvalite a spôsobe nášho správania sa k okoliu, otázok o našom konzumovaní, napríklad vzhl'adom na existenciu masového chovu dobytka. Ale to sú otázky, ktoré tu podrobnejšie rozoberať nebudem (vyžadovali by samostatný text). Svoju pozornosť budem v tomto krátkom texte sústrediť skôr na moment varenia a jedenia tak, ako bol

1 K téme „atmosféry v performatívnom umení“ pozri: Erika Fischer-Lichte, *Estetika performativity*, Mníšek pod Brdy: Na konári, 2011. Gernot Böhme, *Atmosphäre. Essays zur neuen Ästhetik*, Suhrkamp, Frankfurt 1995, s. 33.

2 Pozri: Georg Simmel, *Soziologie: Untersuchungen über die Formen der Vergesellschaftung*, München/Leipzig 1922, s. 490.

3 „Je tu pozorovaný bežný proces zabíjania, ktorý naša spoločnosť vykonáva, aby sa nasýtila. (...) Skutočnosť, že kvôli potrave zabíjame, je vytesnená. Spoločnosť berie každému jednému z nás zodpovednosť za zabíjanie. Platí jatkových mäsiarov, ktorí zabíjajú mimo nás.“ In: Hermann Nitsch, *Das Orgien Mysterien Theater*, Salzburg/Wien 1969, s. 223 a 340. (Preložil R. Š.)

(a stále ešte je) tematizovaný v povojnovej umeleckej produkcii.

Gastronomické substancie sa v umení neobjavili len v podobe čokoládových plastík švajčiarskeho multiumelca Dietera Rotha, ktoré svojím starnúcim zápachom dodnes penetrujú priestory Ludwigovho múzea v Kolíne. V tejto línii v istom zmysle pokračuje nemecká sochárka Sonja Alhäuser, ktorá svoje plastiky vytvára tiež pomocou margarínu, arašidov, marcipánu, mlieka, čokolády a pod. Gastroformy sa v akčnom umení objavovali napríklad u Mariny Abramović v podobe medu a vína (*Lips of Thomas*, Innsbruck, 1975). Med často využíval aj Joseph Beuys (*Ako sa mŕtvemu zajacovi vysvetľujú obrazy*, Düsseldorf, 1965), v zriedenej podobe ho dokonca nechal cirkulovať na *documente 6* (*Medová pumpa na pracovisku*, Kassel, 1977), kde nechal súčasne rotovať medený valec v kope margarínu – ten počas svojho roztápania naplňal priestory múzea Fridericianum prenikavým pachom. Tieto gastropresahy sú všeobecne známe. Momenty, v ktorých však dochádza k intenzívnejším presahom systémových hraníc medzi umením a varením/jedením, sú napríklad tie, keď roku 1971 založili umelkyne Carol Godden, Tina Girouard a umelec Gordon Matta-Clark umeleckú reštauráciu *FOOD* v New Yorku. Táto reštaurácia nebola vnímaná len ako bežný gastronomický podnik, ale ako špecifické miesto, vytvárajúce prostredie pre dôležité spoločenské interakcie, vnímanie a predovšetkým komunikáciu, čiže v konečnom dôsledku išlo o performatívny priestor, ktorého dôležitou (formálnou aj

obsahovou) súčasťou bolo varenie/jedenie. Obdobu newyorskej reštaurácie *FOOD* nájdeme začiatkom 70. rokov aj v západnom Berlíne, kde vtedajší rakúski exilanti – Oswald a Ingrid Wieneroví, Günther a Anni Brusoví, Gerhard Rühm⁴ –, založili rovnako umeleckú reštauráciu *EXIL*, ktorá bola intelektuálne ohnisko vtedajšieho Berlína. V tejto súvislosti samozrejme nemožno nespomenúť švajčiarskeho umelca pochádzajúceho z Rumunska – Daniela Spoerriho. Spoerri vytváral prakticky počas celej svojej umeleckej dráhy asambláže zo sveta gastronomických objektov. V roku 1963 predstavil v Paríži performanciu s názvom *Restaurant de la Galerie J*, v rámci ktorej varil počas niekoľkých večerov. V roku 1968 si v Düsseldorfe otvoril vlastnú *Restaurant Spoerri* a o dva roky neskôr na poschodí nad ňou aj *Eat Art Gallery*, v ktorej prezentovali svoje „gastronomické“ kusy napríklad Joseph Beuys, Dieter Roth a Roy Lichtenstein. Nie je teda vôbec žiadnou náhodou, že jedna z najkomplexnejších výstav, aké sa k tejto téme kedy realizovali, bola výstava s názvom „Eating the Universe – Vom Essen in der Kunst“ roku 2010 v Kunsthalle Düsseldorf. Obidve podlažia düsseldorfskej Kunsthalle boli zaplnené prácami autoriek a autorov ako napr. Sonja Alhäuser, Arman, Shimabuku, Anya Gallaccio, Ben Vautier, Dorothee Selz, Paul McCarthy, Elke Krystufek, Rirkrit Tiravanija, Jana Sterbak, Joseph Beuys, Lili Fischer, Arpad Dobriban, Judith Samen a Peter Kubelka. A práve posledný zmienený hrá v tomto kontexte veľmi významnú úlohu. Rakúsky filmár, zberateľ a gastronóm Peter Kubelka nie je len pôvodcom názvu „Eating the Universe“,

⁴ Všetci museli z demokratického Rakúska utiecť po legendárnej akcii na Viedenskej univerzite s názvom „Kunst und Revolution“ (1968), ktorá mediálne vošla do dejín pod názvom „Uni-Ferkelei“.



Wartesystem7: Systém čakania 7, light-box, 2016



Chortan - Personal, sušené kyslé mlieko, drevo, papier, 2016

ale predovšetkým zakladateľom prvej „triedy varenia“ na umeleckej vysokej škole na svete. Kubelka totiž začiatkom 80. rokov otvoril na Städelschule vo Frankfurte svoj „Ateliér filmu a varenia“.

Kubelka je väčšinou vnímaný ako jedna z najvýznamnejších osobností povojnového, avantgardného, experimentálneho filmu. To je samozrejme bez diskusie – jeho metrické filmy ako *Adebar* (1956) a *Arnulf Rainer* (1958) sú v kontexte povojnovej kinematografie ojedinelé práve vďaka svojej metrickej formálnej prísnosti a redukci. Jeho ďalší film *Unsere Afrikareise* (1966) bol v USA filmovou avantgardou doslova velebený. V roku 1976 dokonca založil zbierku avantgardného filmu pre múzeum Centre George Pompidou

v Paríži. Málokedy sa však v súvislosti s Kubelkovými aktivitami hovorí aj o varení, respektíve o tom, že založil skutočne prvý „Ateliér filmu a varenia“ na svete. Tomuto podniku sa spočiatku mnohí vysmievali, zo strany profesorov aj študentov sa objavili dokonca aj protesty, až kým Kubelka nepredstavil svojim kolegom a študentom to antropologické a prirodzene aj esteticko-filozofické jadro, o ktoré mu šlo. Počas svojich akcií na Städelschule, ktoré sa tiahli päť až šesť dní, porovnával metrické systémy vo filme, hudbe, architektúre a varení, vysvetľoval vzťahy substancií k vode, pôde, vzduchu a ohňu. Kubelka zistil, že niektorí jeho študenti krájajú cibuľu prvýkrát v živote. Vysvetľoval im, že aj krájanie cibule je

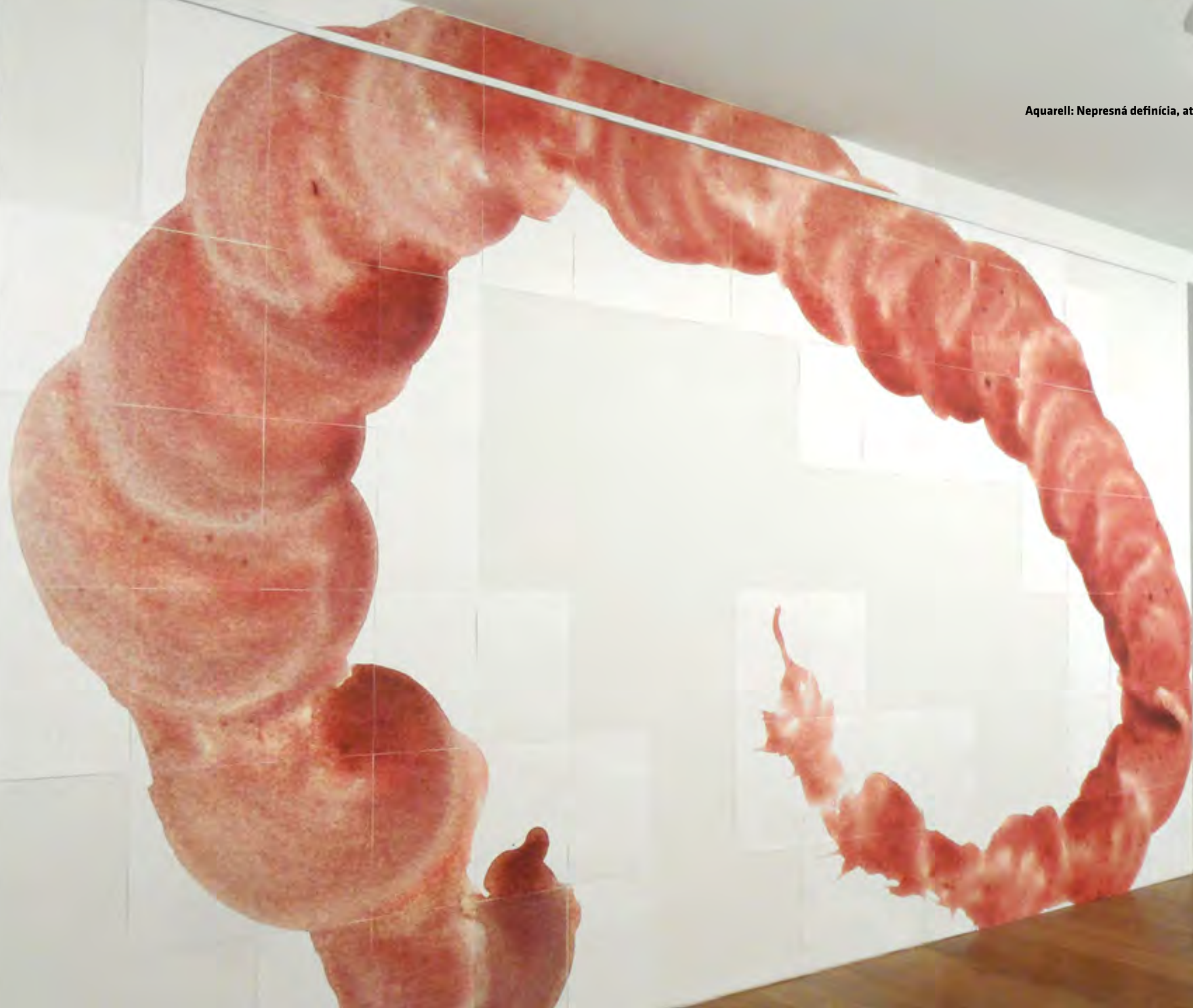
metrický proces – ide o delenie, určovanie proporcií a foriem – podobne ako pri strihaní filmu. Varenie deklaroval ako archaický model pre všetky umelecké disciplíny, ako *plaidoyer* za komplexitu jednoduchých, tradičných vecí. Prvou skúškou na Kubelkových seminároch sa teda stalo krájanie cibule. Svojich študentov brával o štvrtej ráno na jatky vyzdvihnúť čerstvé mäso, následne na trh so zeleninou.

Z tejto generácie jeho žiakov a žiačok dnes pôsobí napríklad Onno Fallerová ako docentka na vysokých umeleckých školách (Jan van Eyck Academie v Maastrichte, Hochschule für Gestaltung und Kunst v Zürichu), a jej semináre prebiehajú pomerne netradičným spôsobom: Fallerová prinesie celé mŕtve zabitú zviera, najskôr so študentmi diskutuje o tom, aký pokrm zo zvierat budú variť, následne sa diskusia posunie k otázke ako zviera očistiť, vykostiť a naporciovať, a potom sa samozrejme začne s varením. Takže výstava „Eating the Universe“ v roku 2010 v Düsseldorfe bola svojím spôsobom poctou Kubelkovi a jeho pedagogickej činnosti, pretože v jej rámci bolo odprezentovaných aj niekoľko jeho žiakov a žiačok. Jedným z nich bol nemecký umelec maďarského pôvodu Arpad Dobriban. Dobriban, ktorý vyše 25 rokov prevádzkuje svoje „umenie varenia“ a svoju „etnológiu varenia“, začína svoje štúdiá v Mníchove u Lea Kornbrusta, pokračoval v Berlíne u Shinkichi Tajiriho, potom na Kunstakademie Düsseldorf v ateliéri filmu a videa u Nam June Paika. Ten však Dobribanovi nedokázal poskytnúť ten skutočný impulz, ktorý nakoniec našiel u Kubelku vo Frankfurte, kam následne prestúpil. A bol to práve Dobriban, ktorého objekt zo sušeného mlieka v zaváraninovom pohári sa objavil na titulnej strane katalógu výstavy. Samotnej expozícii do istej miery

dominovali Dobribanove monumentálne kusy slaniny visiace na stene, z ktorých mohli účastníci počas tzv. „Kostproben“ odrezávať a ochutnávať. Tieto objekty „určené na konzumovanie“ naplňali priestory výstavy prenikavým pachom údenín. Vrcholom Dobribanovej participácie na výstave bol živý event, v rámci ktorého pripravil pre prihlásených účastníkov tematické menu vo svojej mobilnej kuchyni zriadenej v starom kamióne, ktorý bol odstavený pri Kunsthalle. Jednou z hlavných tém večera bol tuk. Dodnes nemôžem zabudnúť, ako Dobriban počas jednej zo svojich prednášok, ktorými prerušoval jednotlivé chody, vysvetľoval do mikrofónu na stojane (ten si vyžiadal s odôvodnením – „Rád gestikulujem!“): „Mnohí tvrdia, že tuk je nezdravý. Ja som iného názoru.“ Nasledoval chod: hovädzí špik.

V roku 2013 participoval Dobriban na divadelnom spracovaní knihy amerického autora Jonathana Safrana Foera pod názvom *TIERE ESSEN* v divadle v Aachene (réžia: Stefan Nolte a Harald Wolf). O dva roky neskôr si celú vec zopakoval v pozmenenej podobe na pódiu divadla v Regensburgu (réžia: Sahar Amini). Na prelome rokov 2016/17 realizoval Dobriban svoj projekt *WARTESYSTEM 7* v múzeu súčasného umenia K21 v Düsseldorfe, kde počas piatich mesiacov rôznymi spôsobmi spracovával tému „čakanie“. No a vo vzťahu k jeho učiteľovi Kubelkovi sa kruh do istej miery uzavrel, keď pred niekoľkými rokmi varil pre hostí na svadbe Kubelkovej dcéry. Ten bol zo všetkých chodov najviac nadšený samozrejme z toho, ktorý dosahoval maximálnu obsahovú aj formálnu redukciu, ako inak: blanšírované mladé stonky z cvikly, dochutené olivovým olejom a morskou soľou.

Aquarell: Nepresná definícia, atramentová tlač na papieri, 2011



Arpad Dobriban: Manifest varenia



Manifest varenia, tuš na papieri, 2016

Naše myslenie a náš postoj k svetu sa stáva viditeľným v tom, čo robíme. Tak ako všetko ostatné ľudské konanie, má aj varenie veľký vplyv na našu existenciu. Stopy všetkých týchto činností sú čitateľné v substancii a chuti jedla. Súčasne určujú tieto substancie, ktoré k sebe púšťame, celé naše fyzické bytie. Tak pôsobí naše konanie späť na nás. Je zodpovedné za to, ako sa cítime, a to rovnako pri vykonávaní týchto činností, ako aj pri stelesnení ich výsledkov.

Preložil Robo Švarc

Arpad Dobriban: „Varte si sami a bude to inak“

Interview Robo Švarc

Predtým než začnem so samotným rozhovorom, dovoľte krátke osobné vyznanie. Toto interview je pre mňa tak trochu príležitosťou komprimovane znovu prežiť a pochopiť, čo som spoznal a zakúsil počas deviatich rokov spolupráce s Arpadom, predovšetkým, čo sa odohralo v jeho kuchyni a počas VARENIA, pretože varenie je to, o čo tu ide... Touto cestou sa mu chcem poďakovať, že ma zasvätil do práce so základnými substanciami, do tajov a zákutí najstaršej antropologickej kultúrnej techniky.

ROBO Arpad, v tvojom *Manifeste* varenia píšeš: „Naše myslenie a náš postoj k svetu sa stáva viditeľným v tom, čo robíme. Tak ako všetko ostatné ľudské konanie, má aj varenie veľký vplyv na našu existenciu.“ Stručne povedané: to je presne to, čo sleduješ posledných 25 rokov so svojim umením varenia, s najstaršou antropologickou kultúrnou technikou. Ako by si dnes ešte raz v krátkosti zhrnul tvoju základnú intenciu a skúsenosť s touto praxou?

ARPAD Stručne zhrnul? Hm, to znie fajn! (*Ironický úsmev prechádza do zamyslenia.*) No dobre. Takže to, čo ma na varení zaujíma, je takpovediac to príkladné, exemplárne. Keď človek uskutoční určitý čin, tento čin má vždy nejaké následky, ktoré pôsobia späť na nás. Tieto následky však v niektorých prípadoch možno len veľmi ťažko uviesť do súvislostí s pôvodnými činmi. Čiže výsledky činov, ktoré sa niekedy ťahajú veľkými časovými úsekmi, nemôžu byť uvedené do priameho spojenia s pôvodnými činmi. A ja by som povedal, že pri varení je to trochu inak: človek niečo spraví a môže v dostatočne krátkom čase výsledok svojho činu jednak odpozorovať, ale na druhej strane aj uviesť do konkrétnejších súvislostí s priamym účinkom, ktorý jeho vlastný skutok spôsobuje v ňom samom. A v tomto zmysle vnímam varenie ako exemplárny model, na ktorom môžeme odpozorovať, ako naše činy pôsobia na svet. Na varení môže človek okamžite odpozorovať, keď spravil niečo zle a následne to zje – potom sa tak aj cíti –, a pokiaľ zažije túto skúsenosť sám na sebe, možno by mohol aj v iných oblastiach trochu lepšie chápať alebo

prinajmenšom akceptovať, že následky sú vždy v priamej súvislosti s činmi. Všetko, čo robíme, pôsobí späť na nás, a pokiaľ to človek nepochopí pomocou priamej skúsenosti, bude sa to pokúšať na niektorých miestach ignorovať. Myslím si, že to nie je to najsprávnejšie nastavenie.

ROBO Časť nasledujúcej otázky si už v istom zmysle naznačil. Bude sa opäť vzťahovať k jednému z tvojich textov, ktoré ma zaujali. Píšeš: „Ďalekosiahle oblasti nášho stravovania a kultúry jedenia sme po roku 1945 prevzali z USA. Miznutie vedenia, pôvodu, životných podmienok, mentality, tradícií – táto strata najstaršej kultúrnej techniky varenia je v plnom prúde. Široké vrstvy už delegovali svoju zodpovednosť za svoje prežitie na potravinový priemysel a systémovú gastronómiu. Zdravotný a medicínsky aspekt tohto obratu sa medzičasom v spoločnosti začal diskutovať a spracovávať, ale kultúrny, antropologický aspekt ostáva úplne nepovšimnutý.“ Toto je podľa mňa centrálna otázka: Čo všetko sa deje prostredníctvom tohto miznutia, tohto delegovania zodpovednosti v kultúrnej antropológii, v ľudskom evolučnom pohybe vôbec? Mohol by si širšie rozviesť antropologický aspekt?

ARPAD Ide o to, čo sa deje v oblasti, v ktorej sa poznanie a znalosti prenášajú osobnou skúsenosťou. Pri varení je absolútne podstatné, že poznanie sa odovzdáva d'alej prostredníctvom osobnej skúsenosti. Takže keď sa odovzdávanie znalostí v tejto oblasti preruší, miznutie postupuje o to rýchlejšie – stačia dve generácie a všetko je preč. A tu sa

Tretí stôl, drevo, kysnuté cesto, popol, 2016



práve objavuje moment zodpovednosti, ktorá súvisí s priamym nadobúdaním skúseností a s tým, ako konáme. Stručne: ak to človek neodovzdá ďalej, zmizne to. Aj v tomto prípade by mohlo varenie predstavovať určitý model, a to v nasledujúcom zmysle: forma dištančovania, ktorú sme medzičasom zaujali takmer ku všetkým oblastiam života, sa do istej miery v oblasti varenia ešte neudiala v takých rozmeroch – ešte existujú ľudia, ktorí si sami varia, ktorí udržiavajú kontakt s vlastnou aktivitou a jej pôsobením. Žiaľ, väčšina ľudí sa toho vzdala bez toho, aby vôbec spozorovali, na kol'kých miestach úplne strácajú vplyv na vlastný a spoločenský život. Súčasne s tým človek jednoducho odovzdáva svoju zodpovednosť. Čím viac oblastí, ku ktorým človek zaujme dištančný postoj, tým menej sa cíti zodpovedný za veci, ktoré sa v nich odohrávajú. A človek sa už necíti vôbec za nič zodpovedný, pretože sám tie veci nevykonáva a súčasne nepozoruje, čo je príčinou tejto situácie – že si už vlastne vôbec sám nevarí. Preto jadrom mojej „misie“ je: varte si sami. To je to najdôležitejšie poslanstvo, aké vôbec existuje. Pretože, keď začne človek vykonávať tieto veci sám, automaticky sa objavia mnohé body, ktoré sú podstatné pre chápanie toho, ako zaobchádzame so svetom. Človek je tým automaticky vrhnutý späť do situácie, v ktorej spoznáva, že v tom celom zohráva významnú úlohu. Takže: varte si sami a bude to inak.

V rámci tvojej otázky by som rád zodpovedal ešte jeden dôležitý aspekt: existuje fenomén, ktorý je veľmi pekným príkladom toho, ako sa forma dištančovania sa od vlastných oblastí života prekrúca. Čím viac sa človek dištančuje od životne dôležitých vecí, tým

viac sa k nemu vracajú späť v podobe terapie. To je celkom absurdný fenomén. Existujú terapie, ktoré pozná každý – umelecké terapie, hudobné terapie, v ktorých ide o aplikáciu umeleckej kreativity – ale medzičasom existuje už aj terapia varením, terapia záhradkárstvom alebo dokonca chodenie do lesa ako terapia! A tu vidíš, do akej situácie sa dostávame, keď sa sústavne dištančujeme od životne dôležitých vecí. Niektorí to zvládajú celkom dobre, iní už nie. Pre nich je potom niečo také, ako nadýchnuť sa čerstvého vzduchu a pozrieť si stromy, značným terapeutickým úspechom.

ROBO V niektorých filozofických textoch narazí človek na konštatovanie, že varenie je banálna činnosť. Trochu šúpať, trochu krájať, trochu opražiť – z týchto banálnych udalostí sa vyskladá banálny skutok – a večera je na stole. Čo na to hovoríš ty?

ARPAD Presne v týchto prípadoch sa varenie úplne podceňuje. Táto zdanlivá banalita varenia a všetkého, čo s tým súvisí, má samozrejme filozofické a historicko-kultúrne dôvody. Prirodzene to súvisí aj so západnou kresťanskou tradíciou, ktorá dopomohla k tomu, že činnosti blízke telu nie sú vnímané ako dôstojné a v hierarchii sú umiestnené celkom na spodok. Všetky zmysly, ktoré sú nám blízke, boli označené za nízke. A myslím si, že je načase, aby sme to už hodili za hlavu.

ROBO Realizoval si mnoho rozličných projektov. Veľa si toho spravil samozrejme v Nemecku, v Maďarsku, ale aj v USA a naposledy v Arménsku. Sú to odlišné krajiny. Aké sú tvoje skúsenosti napríklad s miznutím poznania – deje sa to všade? Ak áno,

akým spôsobom? Prípadne: v ktorej krajine je to najextrémnejšie?

ARPAD V princípe môžem povedať, že chudoba pomáha veci uchovávať. Osobne vnímam v tomto smere ako najhoršiu situáciu v USA. Existuje tam mýtus o varení, ktorý je veľmi vysoko cenený, len tá prax chýba – ale úplne! Vypočul som si tam tie najkrajšie príbehy o jedlách a varení, ale keďže vždy pracujem na oboch úrovniach – na jednej strane príbeh, na druhej strane priama činnosť –, hneď ako sme prešli k priamej činnosti, skončilo všetko poznanie. Človek zrazu spozoruje, že tí ľudia s tým nemajú absolútne žiadnu skúsenosť, ale okamžite ti vedia odporučiť, v ktorej reštaurácii môžeš to jedlo ochutnať v najlepšom predvedení. Na tejto úrovni samozrejme celá kultúra klesá. Na druhej strane som tam narazil na výrobcov, ktorí dosahovali podstatne lepšiu kvalitu produktov – napríklad chlebov a syrov – než tu v Nemecku. Táto diskrepancia je tam extrémna. Presný opak predstavuje Arménsko. Tam hrá varenie a kultúra jedenia v každodennom živote naďalej veľmi významnú úlohu. Prostredníctvom finančnej mizérie, prostredníctvom chudoby sa tam ľudia dostávajú do situácií, v ktorých jednoducho pokračujú v praktikovaní istých vecí, ktoré vykonávali po stáročia. V každom ročnom období tam rastú určité druhy divokých rastlín, ktoré ľudia zbierajú a ktoré sú k dispozícii takmer na všetkých trhoch vo veľkých množstvách. To znamená: ľudia chodia do prírody, zbierajú rastliny a následne ich aj jedia. Toto bol jeden z najkrajších zážitkov v Arménsku. Táto kultúra sa zachovala prostredníctvom chudoby. Treba dodať, že kultúru zberu divokých rastlín sa dnes snažíme v Európe znovu

namáhavo aktivovať. Medzičasom to nabera určité mýtické prifarbenie v tom zmysle, že sa o tom viac hovorí a publikuje, než sa to praktikuje, ale prinajmenšom sme spozorovali, že je tu niečo, čo je dôležité a čo by sme možno mohli robiť ďalej. Ešte stále sú medzi nami ľudia, ktorí s tým majú bohaté skúsenosti, ale už to nepotrvá dlho a viac nebudú. Čím rýchlejšie tieto veci miznú, tým viac sa o nich teoretizuje. V podstate aj moja pozícia je nutná len v tejto situácii – pred sto rokmi by sme o tom nemuseli utrušiť ani slovo. Samozrejme, ja môžem na to len upozorniť, urobiť to už musia ľudia sami.

ROBO Prednedávnom si realizoval projekt v múzeu súčasného umenia K21 v Düsseldorfe. Počas piatich mesiacov si tam kontinuálne pracoval na svojom koncepte WARTESYSTEM (Systém čakania). Mohol by si v krátkosti opísať, z čoho tento projekt pozostával?

ARPAD Nazval som to *WARTESYSTEM 7*. Je to téma, ktorá ma zamestnáva už veľa rokov – čakanie ako zásadné správanie. Čakanie v zmysle vychytania toho správneho momentu. Jednoducho: počkať a nechcieť sám určovať čas, ale podstúpiť niečo, čo zvonku od človeka vyžaduje vec sama. V systéme čakania ide o to, že človek sa nesnaží o iné nové veci – v tomto prípade samozrejme predovšetkým z oblasti varenia – vnucovať svoju vlastnú vôľu a svoj vlastný časový rytmus, ale kompletne sa nechá zviest'. V K21 som sa pokúšal spraviť následnosť postupov, ktoré sa odohrávajú počas varenia, zreteľnú v samotnom jedle. Najskôr som tam spustil každodennú reštauračnú prevádzku, v rámci ktorej mohli ľudia denne dostať určité jedlá. Všetky tieto jedlá mali určitú kvalitu, ktorá sa vlast-

