

Monografia Wydziału Architektury i Wzornictwa
Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku pod redakcją
naukową prof. Sławomira Fijałkowskiego

Monograph by the Faculty of Architecture and Design
Academy of Fine Arts in Gdańsk with academic editing
by prof. Sławomir Fijałkowski

GDAŃSK | 2014



AKADEMIA
SZTUK
PIĘKNYCH
W GDAŃSKU

SŁAWOMIR FIJAŁKOWSKI 4
Obiekt. Produkt. Kontekst
Object. Product. Context

MONIKA ZAWADZKA 24
Stół jako domownik
The Table as a Dweller

MARTA FLISYKOWSKA 48
Transuarium trialogiczne – stół
The Trialectical Transuary Table

MARTA KOLACZ 70
Nowe formy i strategie dla nowego millennium.
Polska zastawa stołowa w latach 2001–2014. Próba analizy
New forms and strategies for the new millennium
Polish tableware in 2001–2014 – an attempt at an analysis

KATALOG 104
Catalog

SŁAWOMIR FIJAŁKOWSKI

OBIEKT. PRODUKT. KONTEKST



PROF. SŁAWOMIR FIJAŁKOWSKI – zajmuje się projektowaniem produktu oraz biżuterii we współpracy z renomowanymi producentami, a także designem autorskim. Był uczestnikiem ponad 50 wystaw, jurorem, kuratorem i konsultantem wydarzeń wystawienniczych oraz autorem tekstów, analiz, programów dydaktycznych, opracowań teoretycznych i naukowych dotyczących współczesnego wzornictwa. W roku 2013 uzyskał tytuł profesora sztuk plastycznych. Aktualnie jest dziekanem Wydziału Architektury i Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku, gdzie prowadzi Pracownię Designu Eksperymentalnego.

WSTĘP DO WSTĘPU

Wokół Stołu to nie tylko tytuł niniejszej monografii, dokumentującej specyfikę designu związanego z wiodącym ośrodkiem opiniotwórczym sztuk projektowych w północnej Polsce – Akademią Sztuk Pięknych w Gdańsku, lecz także obszar zagadnień, który ze względu na swój podejrzanie lifestylowy charakter rzadko bywał obiektem poważnej refleksji teoretycznej dotyczącej współczesnych przemysłów kreatywnych. Krytycy i historycy designu oswojeni z modernistyczną, Bauhausowską doktryną *form follows function* zwykle unikają analizy znaczenia przedmiotów, których nie dałoby się jednoznacznie sklasyfikować wyłącznie według kryteriów ich utylitarnej przydatności. Z drugiej strony inflacja rozwiązań, umownie określanych jako *artdesign*, spłycała w ostatnich latach odbiór autorskiego, unikatowego designu, ograniczając go do twórczości, która w powszechnym przekonaniu rzadko wykracza poza obszar terapii dla samego twórcy. Niewątpliwie jednak bunt projektantów wobec anonimowości i pozaekonomiczne motywacje skłoniły wielu z nich do poszukiwania indywidualnych strategii rozwoju, a trójmiejski design zyskał dzięki temu eksperymentalny, a niekiedy subwersywny charakter. Mimo wspomnianych przewartościowań wciąż w środowiskowym odbiorze akademickiemu wzornictwu bliżej jest do świata techniki niż kultury. Tym bardziej więc intencją tego tekstu jest przekorna próba wykazania, że ów uniwersytecki charakter dyskusji nad nową estetyką produktów i ich innowacyjnym zastosowaniem może być inspirującym punktem odniesienia właśnie w obszarze użytkowości, a więc w zakresie, w jakim od projektanta oczekiwaloby się skuteczności.

WSTĘP (ZGODNIE Z REGUŁĄ GATUNKU ZAWSZE DOBRZE JEST ZACZAĆ OD KONTROWERSYJNEGO CYTATU)

„If poetry is about love and art is about love and music is about love and theatre is about love and opera is about love why do we think design is about... functionality?” – to słowa Marcela Wandersa, ikony holenderskiej szkoły

projektowania produktu i jednego z najbardziej rozpoznawalnych przedstawicieli z kręgu Design Academy w Eindhoven, który własną wiarygodność potwierdził spektakularnym sukcesem komercyjnym i wizerunkowym. Nawet jeśli jego wypowiedź wydaje się stanowczo zbyt pretensjonalna, aby odnieść się do niej polemicznie, to jednak warto ją potraktować jako krytyczny punkt wyjścia do rozważań nad odwieczną dychotomią pojęć „forma/funkcja”, czy też w bardziej współczesnej i pragmatycznej formule „kultura/ekonomia”. W starych dobrych czasach, kiedy nie wszystko jeszcze było produkowane w Chinach i kiedy argument niskiej ceny nie był podstawowym czynnikiem większości decyzji konsumenckich, nabywcy produktów przykładali zdecydowanie większą wagę do ich trwałości, staranności wykonania, doboru szlachetnych materiałów, wreszcie do czegoś, co współcześnie określane bywa stylem życia. Akurat w Gdańsku – mieście, w którym umiejętności manualne rzemieślników, tradycja cechowa oraz kultura materialna mają swoją wielowiekową historię – nie musimy nikogo szczególnie przekonywać o tym, że jakość ma znaczenie! Jeśli ktoś chciałby wypić dobrą kawę, wątpliwe jest, żeby poszedł w tym celu do samoobsługowej „restauracji” typu fast food, gdzie towarzyszyć mu będzie subtelny aromat smażonych frytek, a kawa serwowana jest w stylowych kubkach ze styropianu i tak naprawdę jedyną prawdziwą zaletą tego miejsca jest darmowa toaleta. Nie musi być przy tym regułą, że w renomowanej kawiarni, w której kawę poda nam w eleganckiej porcelanowej filiżance uśmiechnięta kelnerka, kawa ta będzie nam smakować lepiej, chociaż zapewne wszyscy dostrzegą różnicę w satysfakcji z celebrowania samego rytuału, co oczywiście ma swoje odzwierciedlenie w rachunku do zapłacenia. Kwestia wolnego wyboru nie zawsze jest jednak zależna od konsumenckich decyzji. Filozofia działania opierająca się na hasle „marka – nie produkt!”, określona na początku lat 90. przez Phila Knighta – prezesa koncernu Nike, zmieniła logikę procesów gospodarczych i ich społeczne konsekwencje w skali, której nikt nie mógł wówczas oczekiwać. Mimo początkowych, niepozbowionych podstaw nadziei dziś już jednoznacznie możemy uznać, że raczej ofiarą niż beneficjentem tego procesu stała się istotna przestrzeń twórczej aktywności określana jako design. Po dwóch dekadach agresywnego marketingu, którego bezrefleksyjnym współnikiem było wzornictwo, obserwujemy konwergencję niemal wszystkich wzorców kulturowych, a nieliczne już odrębności zarejestrować możemy w ostatnim możliwym momencie, zanim ulegną ostatecznemu ujednoliceniu. Skoro pojawił się przykład kawy, warto zakończyć rozdział związanym z nią spostrzeżeniem. Do niedawna w każdej ulicznej kawiarni Mediolanu legendarne cappuccino kosztowało nie mniej legendarne 1,20 EUR, choć stopniowo i tutaj coraz częściej natknąć się można na wielokrotnie droższe mleko o posmaku kawy, będące specjalnością pewnej amerykańskiej sieci, nazywanej – ze względu na jej ekspansywny model rozwoju – „kanibalami”.

Owa niewinnie określana „kreolizacja kultury” (wg Ulfa Hannerza) spowodowała znaczne spustoszenie i dopiero w ostatnim czasie osiągnęła punkt przechyłu, uruchamiając proces stopniowego przewartościowania priorytetów i skłaniając wielu projektantów, a za ich pośrednictwem także liczne instytucje oraz firmy, do zwrócenia uwagi na kulturowe aspekty projektowania, nie tylko jako przeciwwagę dla wielkoseryjnej, outsourcingowej produkcji anonimowych przedmiotów jednorazowego użytku, ale także – paradoksalnie właśnie w kontekście przemysłanego, spersonalizowanego marketingu i ekonomii zysku w ludzkiej skali – zgodnie z zasadą zrównoważonego rozwoju.

HARDCOREDESIGN

Częstym pytaniem, z jakim spotykamy się w wielu branżowych i środowiskowych dyskusjach dotyczących wzornictwa, jest celowość jego eksperymentalnego charakteru, wykraczająca poza wyobrażenie produktu zaspokajającego rozpoznane potrzeby i będącego reakcją na bieżące zapotrzebowanie rynkowe. Jedyną możliwą analogią, do jakiej można się wówczas odnieść, jest porównanie eksperymentów projektowych/artystycznych z eksperymentami naukowymi, których podłożem także nie są kalkulacje wyłącznie biznesowe i mierzalne kryterium skuteczności, wyrażone w statystykach sprzedaży. Podłożem każdej innowacji jest potrzeba przekraczania granic oraz poszukiwania niestandardowych rozwiązań i jeśli obecnie możemy być czymś rozczarowani, to raczej ich deficytem niż nadmiarem. Efektem ubocznym „pragmatycznej” postawy wielu dzisiejszych projektantów są zbyt łatwe kompromisy prowadzące do podporządkowywania twórczych ambicji aspektom ściśle komercyjnym, związanym z usługowym charakterem projektowania. Oczywiście, wszyscy rozumiemy, że w naturę zawodu designera jest wpisana konieczność zespołowej, synergicznej współpracy, a na proces wdrożenia produktu zawsze mają wpływ marketingowe i technologiczne ograniczenia, wydające się nieuniknioną konsekwencją odwiecznego prawa podaży i popytu – i trudno w warunkach polskiej gospodarki nie przyjmować takiej perspektywy jako wskazanej i uzasadnionej. Nie można też nie uwzględnić pewnych obiektywnych czynników, które wciąż jeszcze definiują rodzime wzornictwo jako narzędzie rozwiązywania problemów, co oczywiście warunkowane jest stosunkowo krótką tradycją zaawansowanych zależności gospodarczych, wciąż istniejącą koniecznością nadrobienia historycznych zaległości, a niekiedy także trywialną, choć zrozumiałą kalkulacją finansową samych designerów. Trudno byłoby też w zakresie wzornictwa określanego jako przemysłowe (jakkolwiek archaicznie brzmi dzisiaj takie dopowiedzenie) ignorować bieżące potrzeby gospodarki, choć obserwując

dotychczasową rutynę działania i jej najczęstsze rezultaty, nie sposób pozbyć się poczucia ambiwalencji związanego z powszechnie przyjmowaną przez zleceniodawców metodą benchmarkingu, jako narzędzia analizy konkurencji. Najczęstszym jej efektem jest strategia drobnych ingerencji w sprawzone marketingowo, konstrukcyjnie i funkcjonalnie rozwiązania dotyczące produktów już istniejących, najczęściej hitów rynkowych w określonej dziedzinie, co powoduje, że wtórność jest wpisana w istotę samej metody, a jej rozwinięcie nie ma szans wyjścia poza zakres niewielkich racjonalizacji pierwowzoru. Przemysł i design wciąż wypracowują swoje reguły postępowania i zasady współpracy, a o nieuchronnej skuteczności tego procesu świadczą liczne sukcesy w postaci ważnych międzynarodowych nagród i eksportowych hitów nie tylko poszczególnych firm, ale też całych branż, dostrzeżone także instytucjonalnie w ramach ministerialnych lub regionalnych programów wsparcia tzw. przemysłów kreatywnych. Wszystkiemu towarzyszy również zainteresowanie mediów, niekiedy nieproporcjonalnie duże w stosunku do rzeczywistego potencjału, a co za tym idzie – także rozwój wszelkiego rodzaju popularyzatorskich imprez, targów, festiwali i design days. Na drugim biegunie tego samego zjawiska istnieje także inna, powszechnie wyznawana w akademickich kręgach definicja wzornictwa, mówiąca o tym, że dobry design powinien być „przezroczysty” (w domyśle: niewidoczny dla użytkownika), a dobry produkt to taki, który odruchowo akceptujemy, nie doszukując się w nim wad – nie jest ani za duży, ani za mały, ani zbyt poprzeczny, ani zbyt podłużny, po prostu jest OK. Użytkujemy go zaledwie jako konieczny element najbliższego otoczenia lub niezbędny atrybut codzienności – bez żadnych oczekiwań dotyczących jego stylistyki, ani tym bardziej jakichkolwiek sentymentalnych wartości lub znaczeń dla posiadacza/konsumenta. W dość radykalny sposób odniósł się do tego rodzaju postawy jeden z najbardziej opiniotwórczych krytyków i obserwatorów kultury ostatnich lat, francuski socjolog Jean Baudrillard: „Kino w swych współcześnie podejmowanych próbach zbliża się w coraz większym i coraz doskonalszym stopniu do absolutnej rzeczywistości – w swej banalności, wierności prawdzie, w swej nagiej oczywistości, w swej nudzie i jednocześnie w swej zuchwałości, w pretensjach do bycia rzeczywistym, bezpośrednim, pozbawionym znaczenia, co stanowi jedno z naszych najbardziej szaleniczych przedsięwzięć, podobnie jak pragnieniem funkcjonalizmu było zaprojektowanie – design – obiektu w najbliższym stopniu zbitego ze swą funkcją, swą wartością użytkową, co stanowiło przedsięwzięcie równie bezsensowne. Żadna z kultur nie miała nigdy tak naiwnej i paranoicznej, purytańskiej i terrorystycznej wizji znaków” (Baudrillard, 2005). Mimo że ja sam nie miałbym odwagi do tak jednoznacznego osądu funkcjonalizmu, to jednak nie sposób odmówić racji wielu poglądom krytykującym wzornictwo jako wyłącznie technokratyczny, schematyczny i proceduralny sposób zarządzania określonym procesem, którego

jedynym kryterium skuteczności jest realizacja zaplanowanego celu w możliwie efektywnej sekwencji działań. Podobne spostrzeżenia płyną nawet z kierunków, z których trudno byłoby oczekiwać samokrytycznej refleksji, a już tym bardziej zwątpienia: „Innowacyjne przełomy z przeszłości dzisiaj są już rutynowymi procedurami, ponieważ przedsiębiorstwa w Shenzhen i Bangalore wykorzystują te same teorie zarządzania co firmy w Dolinie Krzemowej i pogrążają się w tym samym wirze standaryzacji” (Brown, 2013) – to zdanie wygłosił Tim Brown, guru globalizacji z kalifornijskiego Palo Alto i nieustrudzony popularyzator dość bezkrytycznie przyjmowanej w naszym kraju metody design thinking. Żeby już zupełnie ustawić się w opozycji do koncepcji wzornictwa jako narzędzia klinicznej użyteczności, pozwolę sobie postużyć się jeszcze jednym dekadencjnym cytatem i otwarcie ujawnić naturę anarchisty oraz sceptycyzm wobec roli projektanta jako rozwiązywacza problemów, tym razem sięgając po Umberto Eco: [...] zostałem zaproszony na konferencję zorganizowaną w Paryżu na temat sposobów, jakimi intelektualni mogą przezwyciężyć kryzys naszego świata [...] moje wystąpienie było króciutkie (i wszystkich rozczarowało, z czego dziś jeszcze jestem bardzo dumny). Powiedziałem: intelektualści nie przezwyciężają kryzysów, oni je wywołują (Eco, 2007).

I. SŁAWOMIR
FUJAŁKOWSKI
siekiery Rozewie





2. SŁAWOMIR
FIJALKOWSKI
siekiera (detal)

CAD/CAM (CULTURE-AIDED DESIGN/CULTURE-AIDED MANUFACTURING)

Próbując interpretować współczesne wzornictwo jako zjawisko o znaczeniu kulturowym, warto reaktywować nieco zapomniany termin „sztuk stosowanych” (*applied arts*), o którym w Polsce dawno już zapomniano – choć moim zdaniem zdecydowanie przedwcześnie. Lokalna tożsamość designu bywa dziś coraz częściej rozpatrywana nie tylko w kategoriach etnograficznej nostalgii za trwałością, jakością i historyczną ciągłością dawnej kultury mieszczańskiej i przywileju otaczania się stylistycznie dopracowanymi przedmiotami, niemającymi nic wspólnego ze zdezurowanym przez modernizm rozumieniem estetyki jako powierzchniowej dekoracji, ale także charakteryzuje się ideą powrotu do źródeł, szacunkiem dla manualnych umiejętności i profesjonalizmu wykonawczego. Zbiorcza definicja wymienionych cech, określana w języku ekonomii jako *sustainability*, ma swój odpowiednik w ekskluzywnym wzornictwie. To takie marki jak Hermès jako pierwsze odwoływały się do idei *sustainable design*, przeciwstawiając wartość oryginalnego, ponadczasowego produktu taniej, jednorazowej konfekcji *no name*, produkowanej

głównie na Dalekim Wschodzie, w warunkach dalekich od ekskluzywności. Luksus dzisiaj wcale nie oznacza demonstracyjnej konsumpcji, coraz częściej jest kojarzony z filozofią życiową „mniej, ale lepszej jakości”. Dzięki idei *slow life* możemy obserwować powrót produkcji do europejskich manufaktur, a nowe kanały dystrybucji (internet, concept store) pozwalają indywidualnym twórcom i niezależnym studiom projektowym skutecznie konkurować z ofertą transglobalnych korporacji. Z kolei po stronie konsumpcyjnej obserwujemy wzrost etycznej i ekologicznej świadomości skutków seryjnej produkcji przemysłowej, wyrażany niekiedy w bezkompromisowy sposób, począwszy od manifestacji postaw życiowych w rodzaju „posiadam jedynie 100 przedmiotów niezbędnych do życia”, aż po antykonsumerskie akcje bądź odwrócone przekazy reklamowe (*culture jamming*), jakie regularnie organizuje anarchizujący portal Adbusters, propagując m.in. Buy Nothing Christmas (Boże Narodzenie bez zakupów) czy Digital Detox Week (tydzień cyfrowego odwyku) – ten ostatni z pewnością coraz bardziej wskazany, biorąc pod uwagę chociażby zapowiedzi w metrze w Hongkongu ostrzegające pasażerów użytkujących ruchome schody o konieczności zerkania pod nogi znad displayów swoich smartfonów. Rozwijają się także inicjatywy o jednoznacznie pozytywnej wymowie, jak chociażby ruchy Cittaslow zrzeszające miasta i regiony, propagujące bezstresowy rytm życia w zgodzie z lokalnym dziedzictwem kulturowym, serie produktów sygnowane logo *fair trade*, powstające pod wpływem konsumenckiej presji i świadczące (przynajmniej w założeniu) o sprawiedliwej partycypacji w zyskach pomiędzy wytwórcami – głównie żywności i produktów rolniczych – a ich dystrybutorami, czy wreszcie programowa rezygnacja z celebryckich skojarzeń brandingowych, obecna coraz częściej w strategiach rozwoju wielu firm, nawet o tak globalnym zasięgu jak pionierska w tym zakresie japońska sieć handlowa Muji. Analiza twórczych postaw projektantów, których głównym obiektem projektowej aktywności są przedmioty codziennego użytku, oraz przykłady firm produkcyjnych wyspecjalizowanych w produkcji sztuców, akcesoriów stołowych, ceramiki i szkła byłyby wdzięcznym tematem na obszerną publikację albumową. Specjalistyczny i ograniczony do trójmiejskiego środowiska projektantów zakres tematyki niniejszej monografii nie pozostawia miejsca nawet na pobieżny przegląd tak ważnego obszaru sztuki użytkowych, choćby tylko na europejskiej scenie autorskiego wzornictwa, niemniej jednak dla czytelnego zarysowania perspektywy porównawczej nie sposób nie wymienić twórczości flamandzko-holenderskiego duetu projektowego Studio Job, któremu udało się przywrócić – we współczesnej interpretacji – wizerunek europejskiej tradycji rzemiosł i sztuk stosowanych, dokonał Marcella Wandersa – nie tylko jego osobistego wkładu w odmitologizowanie znaczenia stylistyki, ale także roli trendsettera wizerunku współczesnych wnętrz, jaką pełni stworzona przez niego firma Moooi, czy wreszcie pionierskiej

działalności holenderskiej fundacji Droog Design, zwłaszcza we wczesnym okresie jej amsterdamskiej aktywności. Warto podkreślić zasługi w podtrzymywaniu europejskiego DNA mają z pewnością takie legendarne marki produkujące akcesoria stołowe, jak Officina Alessi, Rosenthal czy Baccarat. W kategoriach funkcjonalnych rzadko zdarzają się jednak spektakularne zwroty, pozwalające spojrzeć na użytkowanie przedmiotów w sposób odbiegający od dotychczasowych reguł i przyzwyczajzeń, a jednocześnie w zgodzie z ich naturalną ergonomią i codziennym przeznaczeniem, czyli wciąż w kategoriach produktu, a nie rekwizytu. W moim prywatnym rankingu współczesnych projektantów w sposób najbardziej kompleksowy i jednocześnie inteligentnie prowokacyjny udało się to, jak dotychczas, holenderskiemu projektantowi Aldo Bakkerowi, który przekonująco udowadnia, że sztuka i projektowanie mogą się spotkać w punkcie idealnej równowagi.



3. ALDO BAKKER
dzbanek na sos
vinegrette

4. ALDO BAKKER
solniczka



KWESTIA SMAKU

Odkąd szefowie kuchni zastąpili w roli telewizyjnych celebrytów aktorów i gwiazdy rocka, a kulinarne teleturnieje zaczęły się cieszyć nie mniejszym powodzeniem niż kultowe seriale, food design stał się kolejną przestrzenią teatralizacji działalności projektowej i niezależnie od wielu uzasadnionych słów krytyki może jednak dobrze, że tak istotna dziedzina kulturowej tożsamości nie została pozostawiona wyłącznie kucharzom. Mimo że muzea sztuki na całym świecie pełne są przykładów rzemiosła oraz przedmiotów użytkowych służących spożywaniu posiłków, daleko nam jeszcze do uznania za eksponaty kolekcji wykonywanych ręcznie belgijskich czekoladek, choć niewątpliwie stopień ich stylistycznego wyrafinowania zbliża je do zjawisk o charakterze artystycznym. Spektaklem swoistej synestezji jest także japońska ceremonia parzenia zielonej herbaty, wymagająca całej serii akcesoriów, których zagadkowe przeznaczenie znane jest tylko obserwatorom wtajemniczonym w zawitości ściśle określonego rytuału o cechach niemalże teatralnego przedstawienia kabuki. Na drugim, nieco bardziej hardcorowym biegunie egzotyki inspirujące przykłady potraw odległych od naszego wyobrażenia dobrego smaku również możemy znaleźć w Azji i choć w kategorii „golonka, flaki i inne przysmaki” polska gastronomia ma niewątpliwie osiągnięcia, to jednak z eurocentrycznego punktu widzenia osobliwości naszej kuchni mają się nijak do orientalnych kanonów kulinarnych, choćby takich jak gotowane geotermalnie i serwowane głównie w Chinach stuletnie

jajka (smakują lepiej, niż wyglądają), tradycyjna filipińska przekąska – balut (opis byłby zbyt drastyczny, zainteresowanych odsyłam do internetu) czy zupełnie niewinne „rarytasy” z pekińskiej uliczki Wangfujing – serwowane raczej tylko żądnym kulinarno-fotograficznych wrażeń turystom, bo przecież żaden szanujący się mieszkaniec Państwa Środka nie zjada skorpionów lub morskich koników z grilla. Nawet uważane za typowo polski wynalazek pierogi znane są w wielu kuchniach orientalnych: od kantońskich dim sum z cienkiego ryżowego ciasta, poprzez gotowane na parze w bambusowych koszykach szanghajskie xiao long bao (pierzochki z koszyczka), aż po najbardziej przypominające nasze wigilijne pierogi, znane w pekińskiej kuchni i przygotowywane z pszennego ciasta jiaozi z mięsnym lub wegetariańskim nadzieniem, maczane przed spożyciem w occie sojowo-ryżowym. W epoce wszechobecnych fast foodów watek dalekowschodni z pewnością mógłby stanowić edukacyjny punkt odniesienia dla wielu zapomnianych aspektów wspólnego zasiadania przy stole. Ów kontekst społeczny, o którym w Polsce przypominamy sobie głównie podczas świątecznych spotkań i rodzinnych uroczystości, w tradycji orientalnej ma znaczenie nie tylko towarzyskie, ale odwołuje się do starożytnej zasady równowagi ciała i ducha, według której spożywanie właściwie skomponowanych posiłków stanowi jeden z koniecznych elementów prozdrowotnej profilaktyki (nawet jeśli trudno w to uwierzyć, mając przed sobą kleistą żupę z jaskółczych gniazd).



5. DIM SUM
specjalność wielu
jadłodajni w dzielnicy
Wan Chai,
Hongkong, 2014

6. STRAGAN ULICZNY
Wangfujing,
Pekin, 2014



WOKÓŁ STOŁU – DESIGN Z TRÓJMIASTA

Pierwszą tak przekrojową i reprezentatywną dla środowiska trójmiejskich designerów próbą dokumentacji kierunku ewolucji produktów i akcesoriów wykorzystywanych do przygotowywania i spożywania posiłków była wystawa „Around the Table”, którą w kilku konfiguracjach zaprezentowano międzynarodowej publiczności w roku 2013 i 2014. Swą premierową odsłonę miała podczas festiwalu DMY w Berlinie, kolejnym miejscem jej prezentacji była Wielka Zbrojownia gdańskiej Akademii Sztuk Pięknych, a następnie Łódź Design Festival oraz Institute of Design w Kielcach, by zakończyć serię prezentacji w Galerii CzechDesign w centrum Pragi. Wizerunkowy sukces wystawy oraz pozytywne recenzje wytworzyły potrzebę dalszej dyskusji, której efektem jest niniejsza monografia – mająca być w założeniu początkiem systematycznych badań nad zjawiskiem sztuki stołu, nie tylko w Polsce. Liczymy przy tym na to, że Wydział Architektury i Wzornictwa gdańskiej Akademii Sztuk Pięknych stanie się ważnym ośrodkiem opiniotwórczym, gonerującym przekrojową wiedzę w tym zakresie i inspirującym kolejne wydarzenia wystawiennicze oraz kolejne teoretyczne uogólnienia. Jawną intencją obecnego opracowania i zaproszeniem do dyskusji o możliwych kierunkach rozwoju rodzimego wzornictwa jest także szkodliwe przekonanie,

że aktualny paradygmat określający polski produkt autorski jako smart design – czyli siermiężny, po harcersku zaradny i odwołujący się do tradycji majsterkowania oraz radzenia sobie z technologicznym lub materiałowym niedoborem epoki PRL-u – może mieć wyłączny punkt odniesienia w archetypie „Polak potrafi!”. Obok wspomnianego nurtu re:craft, z pewnością na rynku produktów premium jest wciąż niezagospodarowane miejsce na coraz bardziej dostrzegalny powrót do unikatowości, ekskluzywnego rzemiosła, wykonawczej perfekcji i historycznej tradycji sztuk użytkowych, co pozwalałoby zachować uzasadnione przekonanie, że to, co dzisiaj – w epoce jednorazowych produktów – wciąż jeszcze postrzegane jest jak skazany na wymarcie anachronizm, stanie się trwałym przejawem nowej awangardy i odzyska swój niepowtarzalny, autorski charakter.



7. WYSTAWA
WOKÓŁ STOŁU
Łódź Design Festival,
październik 2013

8./9. WYSTAWA
WOKÓŁ STOŁU
Wielka Zbrojownia,
Gdańsk, lipiec 2013





10. WYSTAWA
WOKÓŁ STOŁU
International Design
Festival DMY, Berlin,
czerwiec 2013

BIBLIOGRAFIA

- Barber B., 2008, *Skonsumowani. Jak rynek psuje dzieci, infantylizuje dorosłych i polyka obywateli*, wyd. 1, tłum. H. Jankowska, Wyd. Muza SA, Warszawa.
- Baudrillard J., 2005, *Symulakry i symulacja*, wyd. 1, tłum. S. Królak, Warszawa: Sic!
- Baudrillard J., 1996, *The system of objects*, Verso, London.
- Brown T., 2013, *Zmiana przez design. Jak design thinking zmienia organizacje i pobudza innowacyjność*, wyd. 1, tłum. M. Höffner, Wrocław: Libron.
- Dant T., 2007, *Kultura materialna w rzeczywistości społecznej*, wyd. 1, tłum. J. Barański, Wydawnictwo UJ, Kraków.
- Cichocki S., Świątkowska B. (red.), 2009, *Nerwowa drzemka. O poszerzaniu pola w projektowaniu*, wyd. 1, Fundacja Bęc Zmiana, Warszawa.
- Eco U., Rorty R., 1996, *Interpretacja i nadinterpretacja*, wyd. 1, tłum. T. Bieroń, Znak, Kraków.
- Florida R., 2010, *Narodziny klasy kreatywnej*, wyd. 1, tłum. T. Krzyżanowski, M. Penkala, Narodowe Centrum Kultury, Warszawa.
- Gładwell M., 2009, *Punkt przełomowy. O małych przyczynach wielkich zmian*, wyd. 1, tłum. G. Górska, Znak, Kraków.
- Godzic W., Zakowski M. (red.), 2007, *Gadżety popkultury. Społeczne życie przedmiotów*, wyd. 1, WAI P, Warszawa.
- Gottwald F., Kolmer L. (red.), 2009, *Jedzenie. Rytuały i magia*, wyd. 1, tłum. E. Ptaszyńska-Sadowska, Muza SA, Warszawa.
- Hara K., 2011, *Designing Design*, Lars Muller, Baden.
- Harney A., 2009, *Chińska cena. Prawdziwy koszt chińskiej przewagi konkurencyjnej*, wyd. 1, tłum. J. Mikołajczyk, Sonia Draga, Katowice.
- Harrison L., Huntington S. red., 2003, *Kultura ma znaczenie*, wyd. 1, Zysk i S-ka, Poznań.
- Hearth J., Potter A., 2010, *Bunt na sprzedaż. Dlaczego kultury nie da się zagłuszyć*, wyd. 1, tłum. H. Jankowska, Muza SA, Warszawa.
- Jenkins H., 2006, *Kultura konwergencji*, wyd. 1, tłum. M. Bernatowicz, M. Filiciak, WAI P, Warszawa.
- Keen A., 2007, *Kult amatora. Jak internet niszczy kulturę*, wyd. 1, tłum. M. Bernatowicz, K. Topolska-Ghariani, WAI P, Warszawa.
- Klein N., 2004, *No Logo*, wyd. 1, tłum. H. Pustula, Świat Literacki, Warszawa.
- Knapp R., Lo K.-Y. (red.), 2005, *House Home Family: Living and being Chinese*, New York: University of Hawaii Press, Honolulu.
- Krajewski M. (red.), 2010, *Hand-Made. Praca rąk w postindustrialnej rzeczywistości*, wyd. 1, Fundacja Nowej Kultury Bęc Zmiana, Warszawa.
- Krajewski M., (2013), *Sq w życiu rzeczy... Szkice z socjologii przedmiotów*, wyd. 1, Fundacja Nowej Kultury Bęc Zmiana, Warszawa.
- Lindstrom M., 2009, *Zakupologia. Prawda i kłamstwa o tym, dlaczego kupujemy*, wyd. 1, tłum. M. Zielińska, Znak, Warszawa.

Maeda J., 2007, *Prawa prostoty. We wzornictwie, w technice, w przedsiębiorczości, w życiu*, wyd. 1, WAIiP, Warszawa.

Maney K., 2011, *Coś za coś. Wszechobecny konflikt pomiędzy jakością a dostępnością*, wyd. 1, Warszawa.

Petry M., 2012, *The art of not making*, London.

Ritzer G., 2009, *Makdonaldyzacja społeczeństwa*, wyd. 5, tłum. L. Stawowy, Muza SA, Warszawa.

Ritzer G., 2004, *Magiczny świat konsumpcji*, wyd. 1, tłum. L. Stawowy, Muza SA, Warszawa.

Rorty R., 1999, *Obiektywność, relatywizm i prawda*, wyd. 1, tłum. J. Margasiński, Fundacja Aletheia, Warszawa.

Shusterman R., 1998, *Estetyka pragmatyczna*, wyd. 1, tłum. A. Chmielewski, Wydawnictwo UWr, Wrocław.

Shusterman R., 2005, *Praktyka filozofii, filozofia praktyki*, wyd. 1, tłum. A. Mitek, Universitas, Kraków.

Sądjic D., 2013, *Język rzeczy. Dizajn i luksus, moda i sztuka. W jaki sposób przedmioty nas uwodzą?*, wyd. 1, tłum. A. Pułchajda, Karakter, Kraków.

Thackara J., 2010, *Na grzbiecie fali. O projektowaniu w złożonym świecie*, wyd. 1, tłum. Ł. Kotyński, A. Ronzewska-Kotyńska, Wydawnictwo SWPS Academica, Warszawa.

Thomas D., 2010, *Luksus. Dlaczego stracił blask*, wyd. 1, Muza SA, Warszawa.

Vejlgaard H., 2008, *Anatomia trendu*, wyd. 1, Wolters Kluwer, Kraków.

Welsch W., 2005, *Estetyka poza estetyką*, wyd. 1, tłum. K. Gucańska, Universitas, Kraków.

Spis ilustracji

1. Sławomir Fijałkowski, siekiery Rozewie, fot. autor.
2. Sławomir Fijałkowski, siekiera (detal), fot. autor.
3. Aldo Bakker, dzbanek na sos vinegrette, fot. materiał prasowy udostępniony przez autora.
4. Aldo Bakker, solniczka, fot. materiał prasowy udostępniony przez autora.
5. Dim sum – specjalność wielu jadalni w dzielnicy Wan Chai, Hong Kong, 2014, fot. autor.
6. Stragan uliczny – Wangfujing, Pekin, 2014, fot. autor.
7. Wystawa „Wokół Stołu” Łódź Design Festival, październik 2013, fot. autor.
8. Wystawa „Wokół Stołu” w Wielkiej Zbrojowni w Gdańsku, lipiec 2013, fot. Jakub Stojalowski.
9. Wystawa „Wokół Stołu” w Wielkiej Zbrojowni w Gdańsku, lipiec 2013, fot. Jakub Stojalowski.
10. Wystawa „Wokół Stołu” podczas festiwalu DMY w Berlinie, czerwiec 2013, fot. autor.

PROF. SŁAWOMIR FIJAŁKOWSKI OBJECT. PRODUCT. CONTEXT

Round the Table is not only the title of this monograph, which documents the specific nature of the design originating at the Academy of Fine Arts in Gdańsk, northern Poland's leading trend-setting design art centre, it is also an area of subjects which, due to its suspect "life-style" nature, is seldom an object of serious theoretical reflection on the contemporary creative industries. Design critics and historians who had been educated at the time when the modernist Bauhaus doctrine of "form follows function" was de rigueur usually avoid analysing the meaning of objects that are impossible to clearly classify based only on the criteria of their functional purpose. On the other hand, the inflation of solutions defined as "art-design" has trivialised the reception of original unique design in recent years to an area of creativity which is generally believed to rarely go beyond therapy for the artists themselves. However, it is certain that the designers' rebellion against anonymity and their non-economic motives made many of them look for individual development strategies, which has given the Tri-City of Gdańsk, Gdynia and Sopot design an experimental, sometimes even subversive edge. In spite of such revaluations, academic circles still consider design to be closer to the world of technology than to culture. Therefore, the intent of this text is all the more to defiantly attempt to show that this very academic nature of the discussion on the new aesthetics of products and their innovative use can be an inspiring point of reference also in the area of functionality, and therefore to the extent that the designer's efficiency is expected.

Prof. Sławomir Fijałkowski is a product and jewellery designer who works with prominent jewellery manufacturers and original designer. His work has featured in more than 50 exhibitions, he is a frequent jewellery and design competition juror, an exhibition curator and consultant, author of articles and analytical studies, teaching curricula, theoretical and academic treatises on contemporary design. In 2013, he received the title of Professor of Fine Art. Today, Prof. Fijałkowski is the Dean of the Faculty of Architecture and Design, Academy of Fine Arts in Gdańsk, where he runs the Experimental Design Studio.

MONIKA ZAWADZKA

STÓŁ JAKO DOMOWNIK



DR MONIKA ZAWADZKA – architektka i antropolożka; badaczka, edukatorka, projektantka, autorka tekstów. Związana z gdańską Akademią Sztuk Pięknych, gdzie prowadzi kursy antropologii kulturowej, antropologii miejsca i rzeczy, laboratorium antropologiczne oraz pracownię projektową MiA (Miasto i Architektura). Zajmuje się fenomenem miasta typu europejskiego, sposobami formowania jego przestrzeni publicznych, a szczególnie ulicą, wraz z kształtującymi jej ściany fasadami budynków. Autorka bloga uliceiplace.blogspot.com. Tańczy flamenco, mieszka w Gdańsku, na Aniołkach.

INTRO

Pisane między wrześniem a listopadem przy niezliczonych kubkach herbaty z mlekiem, na wąskim białym biurku stojącym pod oknem z gałęzią dębu, na rozłożystym poniemieckim stole kuchennym z obrusem w nieregularną kratkę, na knajpianej ławie ze stopami w nadmorskim piachu oraz w małej kawiarience dedykowanej nieistniejącemu kinu – przy ciemnym, lśniącym stoliku, w otoczeniu filmowych plakatów i trzaskających siedzeń.

Spojrzenie z perspektywy antropologicznej – czego próbą jest niniejszy tekst – sprawia, że na konkretny obraz stołu, na jego kształt, materiał, cenę, nakłada się okołostołowa metaforyka oraz konteksty jego używania od niegdyś do dziś przez niepoliczalnie wielu różnych ludzi. To szerokie spojrzenie, w którym stół da się zobaczyć, obnaża sztuczność klasycznych antropologicznych podziałów, gdyż w tym, co stołowe, splata się fizyczna konkretność kultury materialnej, powaga wierzeń kultury duchowej wraz z intensywnością przeżyć kultury społecznej. Analizowany materiał źródłowy pochodzi z obszaru tak zwanej polskiej tradycyjnej kultury ludowej oraz współczesnej kultury miejskiej. Wyświetlone w tekście obrazy to scenki z codziennego życia, w których napotkane po drodze stoły grają znaczącą, choć zazwyczaj nie pierwszoplanową rolę.

KUCHNIA. RANEK. WIOSNA

Gotują się jajka, parzy herbata, na talerzu czerwienią się pomidory. Bez względu na to, czy kuchnię wypełnia bezpośrednie światło słonecznego ranka czy rozproszona jasność mglistej niepogody, na stole piętrzą się słoiczki, opakowania, pudełeczka – tajemnicze dla obcych, dla domowników łatwo rozpoznawalne i w pewien sposób, bliskie. Niegłośna muzyka, leniwa rozmowa przemieszana z uderzeniem łyżeczki o kubek, a kubka o talerz, uśmiech bądź jego brak. Przebijając jeszcze częścią siebie we śnie, trochę tu-i-teraz, a trochę już głową

w kolejnych godzinach dnia, potrzebujemy czegoś – ot, choćby łyżki słodko-cierpkiej konfitury z żurawin – co skutecznie pomoże wkroczyć w kolejny dzień, pierwszy dzień reszty naszego życia.

Wciąż dla wielu z nas dobrze zaczęty poranek jest rodzajem wróżby, czy też zaklęcia rzuconego nadchodzącym godzinom – jest tym, co możemy zrobić dla zapewnienia sobie ich pomyślnego przebiegu. Poza myciem i ubieraniem się, przygotowanie oraz jedzenie śniadania wypełnia sporą część porannych obrzędów początku. Rytuały początku to jedne z najważniejszych ludzkich ceremoniałów – ich moc pozwala społeczności zamknąć to, co już się zdarzyło, zgromadzić nowe siły i z zaufaniem wejść w kolejne przedsięwzięcia. Dziś większość rytuałów kultywujemy rodzinnie bądź indywidualnie i jeśli nawet w taki sposób nie myślimy o zwykłym poranku, to każdy ma swoje ulubione menu, którym niczym kulinarną modlitwą rozpoczyna lub chciałby rozpocząć nowy dzień.

Wygląd stołu kuchennego to ogrom możliwości wyboru. Owsianka, tosty, jajka? Chleb chrupki, domowy czy razowy? Herbata zielona czy czarna? Z cytryną czy z mlekiem? Czy raczej kawa – cappuccino, zbożowa, filtrowana? Hummus czy twarożek? Dżem jasny? Ciemna konfitura? Świeże owoce? I sama idea śniadania: ciepłe czy zimne? Parę podstawowych produktów czy krótszy sen, ale spokojniejsze i obfitsze biesiadowanie... Porannemu posiłkowi towarzyszy spory rozgardiasz, za którym skrywa się specyficzny, choć w każdym domu inny, porządek: mnóstwo elementów i składników, które organizują przestrzeń stołu i których obecność jest dla nas oczywista oraz niedostrzegalna do czasu konfrontacji z kulturą kulinarną partnera, narzeczonej, sąsiada czy teściowej. Sekwencja ustalonych czynności – widomy znak obecności rytuału – w wypadku nieoficjalnej ceremonii jest silnie zindywidualizowana, dlatego stosunkowo łatwo wychwycić różnice w jej przebiegu.

Sposób przyrządzania posiłku i atmosfera panująca podczas śniadania ujawniają sporo informacji o człowieku, zgodnie z uniwersalną mądrością: „Zjedź ze mną śniadanie, a powiem ci, kim jesteś”. A więc kim jesteśmy my, współcześni, wiecznie zabiegani, mniej lub bardziej neurotyczni mieszczanie? Czy jemy śniadanie przy włączonej telewizji, radiu, czy stawiamy na bezpośredni kontakt przy stole? A może zmniejszamy głośność, gdy wzbudza się rozmowa, i podgłaśniamy, gdy jej temat gaśnie? Czy gazeta pojawia się przy krawędzi talerza zawsze, czy tylko – gdy jemy samotnie? Kładziemy czujnie telefon na wyciągnięcie ręki czy na czas jedzenia usuwamy go z pola widzenia, wyciszając dzwonek? Każda z tych scenek może być rozegrana na wiele sposobów, co sprawia, że pierwsze wspólne śniadania dla poznających się osób okazują się trudniejszym testem dopasowania niż romantyczne kolacje.

Stół jest wielkim gadżetem, ale jest też gadżetem szczególnym, który sam stanowi pole gry dla innych gadżetów. Z tego powodu, myśląc o stole, nie można pominąć galanterii stołowej, a więc zgromadzenia designerskich, pamiątkowych, ale też najzwyklejszych przedmiotów, takich jak: sztućce nie do pary, zdekompletowane kieliszki do jajek, pojedyncze kubki, śmieszne i trochę straszne solniczki, kiczowate podkładki, dyskretnie mrugające zegarki odmierzające cenne minuty poranka. Stół śniadaniowy jest tym z naszych stołów, na którym beztrudno i bez wyrzutów sumienia możemy ujawnić całą tę uroczą zbieraninę.

Jak śniadanie organizuje dzień, tak stół organizuje przestrzeń kuchni. Bez względu na to, czy jego blat to część układu laboratoryjnego, czy tworzy on rodzaj rozszerzonej, wolnostojącej wyspy – zawsze jest sceną główną gastronomicznego spektaklu i jako taki powinien być łatwo dostępny z każdego miejsca pomieszczenia. Otoczony zestawem ruchomych krzeseł, często zajmuje największy obszar w stosunkowo niewielkiej przestrzeni, jaką bywa kuchnia. Decydując o jego usytuowaniu, warto rozważyć, kto koło kogo i czego będzie siedział oraz co i kogo będą widzieć poszczególne osoby, a gdy przed fazą projektowania zamierzamy – jak w błyskotliwym szwedzkim filmie „Historie kuchenne” – przeprowadzić badanie kuchennego życia, ciekawie będzie przeanalizować trasy poruszania się domowników i ich usadzenie w stosunku do roboczego układu kuchni. Warto wówczas zbadać utrwalone, często nieświadomione scenariusze działań: kto ostatni siada do stołu, kto wstaje do lodówki po zapomniane produkty, kto siedzi najbliżej czajnika i zawsze robi herbatę? Oraz szerzej: czy zadania kuchenne są trwale przypisane do konkretnych osób? Jak rozkłada się podział prac między pokoleniami domowników, między kobietami i mężczyznami, dziewczynkami i chłopcami?

Poranek, podobnie jak zmierzch, to pora magicznego przejścia między dniem a nocą, zaś śniadanie – a wraz z nim jego pierwszoplanowy aktor, stół – pomaga gładko wysunąć się z mroku w jasność. Dlatego jeśli nawet w rodzinie nie praktykuje się wspólnego śniadania w dni powszednie, to często świętuje się nim weekendy, a jeśli nie śniadamy razem w codzienności, to już na pewno w momentach kulturowo czy emocjonalnie ważnych. Bywa też i tak, że stół kuchenny staje się epicentrum domowych wydarzeń nie o poranku, ale o zmierzchu, jako miejsce przeciągających się długo w noc spotkań z przyjaciółmi. Bowiemy to tu, w kuchni, przechowała się stara i wyjątkowa relacja wiążąca stół i ogień, reprezentowany dziś przez kuchenkę, piekarnik, piec. Więź ta, ufundowana ponad milion lat temu na umiejętności rozpalania ognia i przetwarzania za jego pomocą jedzenia, wciąż gromadzi razem ludzi w miejscach syjących, ciepłych, przyjaznych. W takich momentach kuchnia

staje się kwaterą główną zgromadzenia, miejscem żarliwych sporów, gorących rozmów, pikantnych żartów, a także hucznego gotowania, krojenia, pieczenia – gdzie blat stołu raz jest polem kulinarnej bitwy, a raz terenem alchemicznego eksperymentu. Niestety, coraz częściej pozwalamy sobie na długotrwałe wspólne kucharzenie jedynie w okresach przedświątecznych, bo konieczne do tych aktów zaangażowanie i oddanie nie wytrzymuje konkurencji z tempem dwudziestopierwszowiecznego miejskiego życia.

SALON. POŁUDNIE. LATO

Samo południe – drobinki kurzu wirują w słońcu, uporczywie brzęczy pszczoła, nurkując w bukietach piwonii. Lilowy kryształowy wazon stojący pośrodku obrusa w rozbieloną, groszkowo-malinową kratę łapie wiązki promieni i rozrzuca je migotliwie, tworząc wraz z kratą tkaniny rozwibrowany wzór na granicy chaosu. Ten świetlny spektakl można studiować w gęste od upału przedpołudnie, wypełniając nim rozkoszną nudę lata. Całość obrazu dopełnia ceglasty półmisek w duże złoto-białe kwiaty, a w nim roztopiona mieszanka wedłowska, z zawsze niezbyt licznymi pierotami i bajecznymi.

Odwracając się i zaglądając daleko w dzieje kultury ludzkiej, archetypem dla stołu jest ołtarz – święty stół, mensa – wznoszony pierwotnie w miejscach, w których doszło do kontaktu ludzi z ich bogami i gdzie możliwe było przenikanie się tego, co nasze, z tym, co nieziemskie (Grabner-Haider, 1995 [1969], s. 894). Ołtarz był sacrum, czyli „święty-przeklęty”, posiadający specyficzną moc – nie każdy mógł przy nim przebywać, nie wszystko było tu dozwolone. Stół ołtarzowy skupiał, produkował i był jednocześnie w środku pola mocy, tworząc lokalne święte centrum. Na czas obrzędów wyznaczał wertykalną oś świata, będąc jednym ze „świętych symboli”, o których Mircea Eliade pisał, że są władne wprowadzać ład w ludzką egzystencję poprzez utrzymywanie stałej relacji ze starymi źródłami sensu (Eliade, 1998 [1952]).

Jeśli – jak mówi przysłowie ludowe – „w każdej chacie jest Boh i Czort”, to stół, wraz z okalającą go przestrzenią i leżącymi nań przedmiotami, jest domeną tego, co święte. W tradycyjnym ustawieniu stół zawsze stał w sakralnym centrum bądź w miejscu, które owo centrum symbolizowało – w środku salonu czy pokoju stołowego lub w świętym kącie w chłopskiej izbie (Bułat 1990, 29; Szewczyk-Wierzbicka, 1990, s. 42–43). Taka atmosfera nadal otacza w niektórych momentach niektóre z naszych domowych stołów – choćby ten stojący w pokoju dziennym, czasem zwany stołem salonowym, którego główną funkcją jest czyste bycie. Dom żyje własnym rytmem, a stół trwa długie godziny, dzień w dzień, rok po roku – zaledwie dostrzegany, w przelocie dotykany

jedynie wzrokiem. W taki ołtarzowy sposób widzimy stół jako dzieci: potężny mebel, niedostępny ze względu na swoją wielkość, konieczność sforsowania jego wysokości oraz na ekskluzywność tego, co bywa na nim umieszczane. Taki też zostanie zapamiętany, do takiego tęsknimy po latach, gdy żyjemy w biegu, bez skupiania się na domu i domowości. Dopiero w relacji dziecko–stół widać wyraźnie jak dalece forma typowego stołu jest wyprowadzona ze skali i kształtu siedzących na krzesłach dorosłych postaci: wysokość i grubość blatu, rozstaw i forma stołowych nóg – na wszystkie te elementy ma znaczący wpływ ergonomia aktu siedzenia dojrzałego człowieka. Zarówno w sensie literalnym, jak i metaforycznym do stołu trzeba dorosnąć. Na oczywistości tego faktu bazują choćby instalacje Eizbiety Jabłońskiej, która przekształwiając zwykłe, codzienne meble – stoły, szafki, krzesła – stawia nas, dorosłych odbiorców, w porzuconej lata temu percepcji malucha, jaką pamięć cielesna w jednej chwili potrafi wydobyć z głębin nieświadomości na samą powierzchnię.

Siedzenie razem w – bardziej lub mniej owalnym – kręgu, uwypukla wspólnotowy charakter każdego spotkania. Możemy to robić na różne sposoby: usiąść na krzesłach dookoła stołu, na rozłożystych kanapach z fotelami i ze stolikiem pośrodku, bądź bez udziału mebli, na pufach i poduszkach rozłożonych bezpośrednio na podłodze. Każdy z tych aktów wymusza inną pozycję ciała, tworzy odmienny klimat i inne relacje między siedzącymi. W kulturze europejskiej siedzenie przy stole wprowadza bardziej oficjalną atmosferę niż pozostałe sytuacje przestrzenne i pomimo symbolicznej równości kręgu, w zdecydowanej większości przypadków ma charakter nierównościowy. Najczęściej przy stole grupowo zasiadamy do uroczystych posiłków lub do ważnych rozmów i w obu tych sytuacjach myślenie hierarchiczne nakazuje usadzić najważniejszą osobę na najbardziej godnym miejscu. W gronie rodzinnym tradycyjnie jest to gospodarz lub okolicznościowy jubilat, w uroczystościach ponadrodzinnych – szef czy uznawany przez grupę autorytet.

Stoły niehierarchiczne spotykamy najczęściej przy nieformalnych okazjach, w czasie których dzięki zbiorowej uważności udaje się powstrzymać tendencje rywalizacyjne czy narcystyczne poszczególnych członków grupy. Jednym z mitycznych pierwowzorów spotkania, podczas którego wszyscy obecni zasiadają w klimacie zgody i równości, jest pochodzące z VI wieku podanie o królu Arturze i rycerzach Okrągłego Stołu. Mniej więcej w tym samym czasie, między antykiem a średniowieczem, na terenach środkowej Europy funkcjonował ustroj demokracji plemiennych, w którym do podejmowania najważniejszych decyzji używano narzędzia władzy nazwanego później wiecem słowiańskim. Wiec był zgromadzeniem wolnych mężczyzn i zgodnie ze

swoją fundamentalną regułą obradował do czasu, aż wszyscy uczestnicy solidarnie poparli jedno rozwiązanie. Także w najnowszej historii Polski mamy pamiętny przykład użycia okrągłego stołu do przeprowadzenia pokojowych negocjacji między rządem a opozycją, od których zaczęła się zmiana ustrojowa. Jednak mimo upływu 1500 lat od wieców słowiańskich i arturiańskich, ostatni polski okrągły stół w dalszym ciągu pozostał symbolicznym zgromadzeniem wolnych mężczyzn, gdyż na sześćdziesięciu uczestników jedynie dwóch spośród nich było kobietami!

Wraz z wyczerpywaniem się poczucia religijnego sensu istnienia i z postępującym procesem modernizacji odczarowanego świata – przechodząca przez najstarszy stół, pionowa oś *axis mundi* rozpięta między ziemskim profanum a niebiańskim sacrum zamienia się w horyzontalne pole mocy świeckiego stołu, rozchodzące się poziomo od jego centrum ku peryferiom, by następnie przekształcić się we wspólnotowy stół niehierarchiczny (Szewczyk-Wierzbicka, 1990, s. 46). Najdawniejsze sacrum pierwszego stołu, reprezentowane u szczytu przez postać bogoczwolnika, króla czy kapłana, jest zastępowane przez centrum drugiego stołu, przy którym zasiada gospodarz, ojciec lub dyrektor, aby finalnie przy trzecim stole utworzyć zgromadzenie, w którym panuje większa demokratyczność. Pomimo uszeregowania tych trzech typów na wspólnym wektorze historii, stoły, przy których najczęściej zasiadamy wciąż są przepojone taką czy inną dewocją lub atmosferą władzy, a stoły niehierarchiczne nadal zdarzają się niezmiernie rzadko, stanowiąc ryzyko dla obowiązującego porządku, a jednocześnie będąc szansą na zmianę.

W chłopskiej chacie na środku stołu zawsze leżał owinięty w płótno chleb – pod groźbą kary, wypukłą stroną ku górze – a także święta księga i pasyjka, czyli krzyżyk z wiszącym Chrystusem. Co dziś kładziemy na naszych miejskich, reprezentacyjnych stołach? W różnych domach różne rzeczy: kwiaty w wazonie, małe trofea z podróży, nastrojowe świeczki, misę z owocami czy łakociami, *table-books* czy ekskluzywne magazyny, które mają odwzorowywać zaprojektowane tożsamości nas samych. Mimo wyraźnej odmienności istnieje wspólna logiczna reguła spajająca wymienione obiekty – wszystkie one pełnią w domach ważną rolę oraz w taki czy inny sposób odwzorowują klimat domowości istotny dla mieszkańców.

Zarówno dawne, jak i współczesne źródła etnograficzne wymieniają sporo przedmiotów, które w żadnym razie nie powinny, czy wręcz nie mogą znaleźć się na głównych domowych stołach. Są to – w zależności od regionu i pytanym informatorów – kapelusz, buty, klucze, torebka, walizka czy portfel. Wszystkie te rzeczy nie przynależą do porządku domowego, lecz są atrybutami używanymi po opuszczeniu granicy domu i dlatego mają wpisany

ILUSTRACJA 1
Stół, pracownia, dzień,
fot. M. Zawadzka



ILUSTRACJA 2
Stół, kuchnia, dzień,
fot. M. Zawadzka



trwale w swoją tożsamość pierwiastek zewnętrzności. Tradycyjna wiedza o przestrzeni umieszcza szczelną kulturową przegrodę między bezpiecznym domostwem a obcą zewnętrznością w okolicy domowego progu; tu także od zawsze rezydują lokalne bóstwa ochraniające wnętrze i jego mieszkańców. Od Eliadego wiemy, że dom jest uporządkowanym mikrokosmosem, który przeciwstawia się chaosowi zewnętrzności (Eliade, 1996 [1956]), od Gerarda van der Leeuw – że jest świątynią, w której stół pełni rolę ołtarza (Leeuw, 1997 [1956]). Patrząc z tej perspektywy, można z łatwością spojrzeć na stół stojący w samym środku domowego ogniska jako na strażnika tego, co swojskie, a zakazane przedmioty widzieć jako kalające i – jak nazwałaby je Mary Douglas – „kulturowo brudne”, łamiące nieprzekraczalną, świętą zasadę i przez to zagrażające samej istocie domowego porządku (Douglas, 2007, s. 76–77). Właśnie dlatego należy trzymać je z dala od stołu, jako od serca domu, i postępować z nimi bardzo rozważnie. Podobnie jak z obcymi, z których jedynie nieliczni otrzymują miano gości mających prawo, by wkroczyć w głąb, i to dopiero po usłyszeniu specjalnych formuł „Proszę dalej” czy „Prosimy do środka”. W kulturze domowości zewnętrzne nieodmiennie potrzebuje działań magicznych na skuteczne oswojenie w sobie obcości podczas stopniowego procesu wnikanía do wnętrza.

JADALNIA. POPOLUDNIE. JESIEŃ

Przeciagle skrzypienie rozkładanego stołu, stukot ustawianych krzeseł, obłądny zapach śnieżnego, sztywnego od krochmalu obrusa, dźwięk polerowania szkła, delikatne brzęczenie układanych „pod linijkę” sztućców i zastawy, uroczyste zapalenie świec – wszystko wykonywane gest po geście według niezmiennego scenariusza. A potem: oczekiwanie na ulubione potrawy, oczekiwanie na zaproszonych gości, oczekiwanie, oczekiwanie... A potem: świece nieodwracalnie wypalone, obrus przekrzywiony i poplamiony, krzesła swawolnie rozsunięte, zmatowiałe szklanki i kieliszki z resztkami płynów, brzydkie ślady deseru na talerzach oraz widelczykach, zmięte, porzucone serwetki – królestwo sytości i subtelnego rozczarowania...

Znane z literatury, kina oraz zaczerpnięte z indywidualnych zasobów pamięci, odczuwane w każdej epoce i pod każdą szerokością geograficzną dramatyczne napięcie między dwoma obrazami tego samego stołu – przed ucztą i po uczcie – których, poza jednością miejsca, nic nie łączy. Porównanie tych wizerunków, dokumentujących z jednej strony elegancję czasu oczekiwania, z drugiej – krajobraz niczym po nieustępliwej bitwie, zawsze wprawia w zdumienie i skłania do pytań o to, co takiego wydarza się pomiędzy nimi. A pomiędzy jest po prostu świętowanie! Święto wspólnoty oraz święto stołu – czas

przeznaczony na długie siedzenie, wznoszenie toastów, gadanie z sąsiadami i z dalszymi współbiedniakami, czyli czas na bycie bardziej i bycie bliżej.

Gromadne smakowanie tego, czym raczą gospodarze, to jeden ze starych sposobów kultury na integrację ze sobą ludzi, moment, gdy w końcu może pojawić się między nimi trudno uchwytna *communitas* – autentyczna radość, samo święto święta – kiedy choćby przez chwilę odczuwamy realną więź z innymi. Owo uczucie łączności – według mitów złotego wieku – przenosi nas do przastarego czasu, zwanego *illud tempus*, gdy bogowie zwykli jeszcze świętować razem ze swoimi ludźmi, w atmosferze przyjaźni i wzajemnej jedności. Tak się czasem zdarza i wówczas takie spotkania zapamiętujemy na długie miesiące. Ale jeśli w przypadku własnej gromady nie ma mowy o mitycznej jedności, to kilkugodzinne zgromadzenie przy stole może być wiarygodnym testem na to, w jakim stanie jest aktualnie wspólnota. Co nas realnie ze sobą łączy? O czym rozmawiamy i czy w ogóle rozmawiamy, a jeśli tak, to jakie tematy powracają najczęściej? Czy przy stole dominuje serdeczna ciekawość, czy jedynie kontrolująca innych uporczywość? Czy słuchamy siebie nawzajem, czy raczej przemawiamy? Uczta oficjalnie funkcjonująca jako symbol sytości, zadowolenia oraz pełni, nieoficjalnie jest często źródłem rozczarowania własną grupą, jej ciężkostrawną, gniołącą odśloną. Bywa, że napięcie stopniowo wzbierające w czasie przygotowań, w kluczowym momencie świętowania wybucha gwałtowną kłótnią. Większość z nas ma takie doświadczenia kontaktu z trudną bliskością, która generuje konflikt i przerywa świętą zasadę *communitas*. Jednocześnie my sami – zestresowani i nie całkiem obecni – także nie umiemy obchodzić się z innością nawet drogich nam osób. Dlatego często nie garniemy się do rodzinnych spotkań, omijamy okoliczności i rocznice, wymigując się regularnie zapracowaniem czy inną niedyspozycją.

Jeśli codzienne, zwyczajne używanie wyczerpuje reprezentacyjną moc stołu, to już w przygotowaniach do uczty stół na powrót staje się centrum, które obdarza dookólną przestrzeń i zgromadzonych przy nim ludzi swą dośrodkową siłą. W polskiej tradycji ludowej ten etap przygotowań nosi nazwę „stawiania stołów” i jest on działaniem *stricto* magicznym (Szewczyk-Wierzbicka, 1990, s. 42–43). Scenariusz obrzędu przygotowań, zadania poszczególnych osób oraz role płciowe są tu ściśle zdefiniowane i nieprzekraczalne. I tak mężczyźni „stawiający stoły” wybierają odpowiednie do charakteru święta pomieszczenie, decydują o wymaganej powierzchni stołów, o ewentualnym ich łączeniu, a także o układzie i sposobie siedzenia. „Stawiające stoły” kobiety rozstrzygają o rodzaju obrusów, stylu użytych nakryć oraz o dodatkowych dekoracjach, takich jak świece, stroiki, serwetki czy kwiaty.

Im ważniejsza okazja, tym większą troską objęty jest cały ceremoniał przygotowań, a także poszczególne elementy użyte do stworzenia ostatecznego wrażenia. Łatwo to prześledzić w tradycyjnej kulturze mieszczańskiej, z pietyzmem troszczącej się o każdy szczegół zastawy stołowej, wymagane kształty kieliszków czy o wybór odpowiedniego do rangi uroczystości obrusa. W wypadku najważniejszych świąt obrus nieodmiennie musi być utkany ze szlachetnego, nieskazitelnie białego materiału, co – poprzez znaczenie niekniętej tkaniny – odsyła wprost do obrazu doskonałości i boskości oraz do kulturowego nakazu oddania tym sferom najlepszych z dostępnych jakości (Szewczyk-Wierzbička, 1990, s. 46).

Zarówno „stawianie stołów”, jak i szczegółowe opracowanie menu to etapy uczyt przegadane i przemyślane przez doświadczonych reprezentantów grupy. Wyjątkowe dania i uroda zastawionego stołu są w naszej kulturze znakiem staropolskiej gościnności, serdeczności i gospodarskiej troski. Zaś przekazywane kolejnym pokoleniom tradycyjne sposoby przyrządzania potraw oraz kolejność ich podawania wciąż podlegają sztywnej kodyfikacji, wykazując dużą odporność na zmiany (Szewczyk-Wierzbička, 1990, s. 45). Dzieje się tak, bo konkretność uczyt jest silnie spleciona z nieświadomą wiarą w jej symbolikę obrzędową oraz z przekonaniem o jej znaczeniu egzystencjalnym, które ożywa w czasie święta i napełnia uczestników głębokim sensem. W zgodzie z tą logiką rytualnego myślenia podczas wszystkich najważniejszych uroczystości liczba potraw i ludzi musiała podlegać restrykcyjnemu wyliczeniu, a stół zastawiony na ucztę miał odwzorowywać strukturę całego gospodarstwa, więc musiały znaleźć się tu plony z pola, ogrodu oraz sadu i tego wszystkiego wszyscy po kolei musieli kosztować. Święteczny chleb umieszczony na środku stołu – zastępowany nieraz słodkim kołaczem czy ozdobnym tortem – podczas rozpoczęcia święta reprezentował model doskonałego, niepodzielnego kosmosu, by finalnie zostać rozparcelowany na poszczególne części, które przypadały w udziale gościom w zależności od ich rangi oraz społecznego znaczenia (Szewczyk-Wierzbička, 1990, s. 45).

Porządna ucztą to wydarzenie totalne, które miało i nadal ma aktywować całego człowieka oraz całą wspólnotę: symbolika potraw, ich kompozycja, użyte ilości i kolory są strawą dla ducha; wzbudzone uczucia, takie jak zdecydność czy przynależność, to pokarm dla duszy, a cała masa fizycznych doznań kierowanych jest do ciała, wszystkimi kanałami aparatu zmysłowego: poprzez wzrok, zapach, smak, a także słuch oraz dotyk. Wielu antropologów twierdzi, że to właśnie gotowanie i sposoby spożywania stworzonych potraw stworzyły człowieka oraz jego kulturę, a już z pewnością ukształtowały współczesną jej odślonę, realizującą się w modzie na zdrowe i niezdrowe jedzenie, na grillowanie i dietę wysokobiałkową, wegetarianizm

i weganizm, na programy i blogi kulinarne, food design i food porn. Mamy tu wszystko: od rozkoszy stołu po zaburzenia odżywiania (Nowicki 2011: 9-13). Bo ucztowanie to wielozmysłowa przyjemność, w której cieniu skrywa się pokusa obżarstwa i jedzeniowej rozputy (Malaguzzi, 2009 [2006], s. 109). Dlatego tradycja przed obfitym świętowaniem zawsze sugerowała post – czas powściągliwości i wygaszenia podniet, który służył jako sprawdzona praktyka przeciwprzejedzeniowa i był jednocześnie niezawodnym sposobem na intensyfikację nadchodzących doznań.

Im starsze opisy biesiad studiuujemy, tym częściej odkrywamy, że do dawnych uczt przygotowywano nieliczne nakrycia, a podawane potrawy spożywane były wspólnie. Dopiero w epoce nowożytnej do stołu zaczęto zasiadać przy ściśle określonych miejscach, wyznaczonych pojedynczymi nakryciami, między którymi umieszczano półmiski z oddzielnymi przygotowanymi daniami. W XX wieku utrwała się zwyczaj, że na ucztę przychodzą tylko goście osobiście zaproszeni przez gospodarzy, co jest gwarancją utrzymania własnego miejsca przy stole, gdzie liczba przygotowanych nakryć odpowiada liczbie zaproszonych osób. Kiedy w czasie świętowania w domu pojawiają się nieproszeni goście, to nigdy nie zajmują honorowych miejsc, najczęściej są sadzani w końcu stołu lub przy stole dodatkowym, stojącym z dala od centrum lub zgoła w innym pomieszczeniu. Nie zostaną oni także ugoszczeni wszystkimi potrawami – ominą ich desery i wykwintniejsze alkohole. Również na czas uczyt grupy dzieci sadzano osobno i karmiono inaczej niż dorosłych gości, zgodnie z tradycyjnym myśleniem o dziecku jako o istocie nie w pełni ukształtowanej, a przez to będącej niepełnoprawnym członkiem wspólnoty (Szewczyk-Wierzbička, 1990, s. 42). Nieproszeni goście – z powodu swego nieoczekiwanego wtargnięcia na ucztę – niosą w sobie nieusuwalny pierwiastek inności i są traktowani z ostrożnością, w pewnym sensie jak zupełnie obcy ludzie. Obcość, bez względu na to, skąd pochodząca, jest zawsze dla tradycyjnie rozumianej swojskości zagrożeniem. Dlatego nieproszonych gości otacza podejrzliwość i rodzaj lęku – podobnie jak gości z zaświatów: i jednych, i drugich prosi się do stołu, karmi i poi, ale nie można pozwolić, by wtopili się w świętujący tłum, tak więc nie wolno ani na chwilę tracić ich z oczu. Dowodem na przetrwanie w naszej kulturze tych wierzeń po dziś dzień jest domykające jesień i rok, a otwierające zimę Święto Godowe – inaczej u Stowian zwane Zimowym Staniem Słońca, a współcześnie obchodzone jako Wigilia Bożego Narodzenia – gdy pusty talerz czeka na nieproszonego, czyli prawdziwie obcego gościa, a w potrawach dominują substancje zmieniające percepcję i pomagające nawiązać kontakt z zaświatami: ochronny, symbolizujący zmartwychwstanie miód, opiumowy mak, kojarzona z cyklem rodzenia i umierania pszenica, odurzające grzyby oraz związany z płodnością i witalnością susz owocowy.

PRACOWNIA. WIECZÓR. ZIMA

Za oknem zmierzcha. Wraz z upływem kolejnych minut kontury przedmiotów się zacierają – rośnie wrażliwość słuchowa i zapachowa, a dotyk bywa teraz najpewniejszym doradcą. Chwilę później nadchodzi moment, gdy – chcąc zachować precyzyjny obraz – trzeba już zapalić lampę. Reszta pokoju spowija mrok; za oknem atramentowa ciemność, w której stoją drzewa, sąsiednie kamienice, pierzeje ulicy i dalej – całe miasto. Przy oknie biurko i fotel złączone ze sobą figurą pochylonej postaci. Krąg światła nie rozjaśnia wiele, tylko miejsce na stole, w którym skupia się wzrok pracującej osoby. Na blacie laptop, stos książek, papiery, pudełka z ołówkami i mazakami, słuchawki, jakieś talizmany, kubki z wystygłą i parującą herbatą. Cisza płynących godzin: niepokój tagodnie przechodzący w spokój, spokój przekształcający się w irytację, gdy brak efektów i gdy trzeba przemóc długie chwile zmęczenia; nagła i gwałtowna chęć ucieczki; czasem krucha satysfakcja – nietrwale stany i uczucia dzielone wyłącznie z sobą samym.

Mimo że dużo osób pracuje rano, a z pewnością najwięcej w środku dnia, to nadal spora część z nas uważa wieczór za czas szczególnie twórczy, kiedy powstają jakości, których nie dałoby się wygenerować o innej porze dnia. Jednak bez względu na osobiste preferencje – otulona ciemnością i pochylona nad biurkiem, pracująca w rozświetlonym kręgu postać tworzy magnetyczną, automatycznie przyciągającą wzrok scenę. Pisząc o pracy, mam tu na myśli szerokie jej rozumienie, uwzględniające refleksyjne czytanie, rysowanie, pisanie tekstów, projektowanie – wszystko to wykonywane jako rodzaj twórczego kontaktu z sobą oraz z odległym, czasowo lub przestrzennie, odbiorcą.

Stany ciała, umysłu i psychiki w czasie pracy u większości ludzi są wprost związane z miejscem i z atmosferą, która im w pracy towarzyszy. Nie zagłębiając się w temat aranżacji przestrzeni pracowni czy choćby w zagadnienie ustawienia stanowiska pracy tak, by sprzyjało wielogodzinnej koncentracji, a odrywający się od kartki czy monitora wzrok mógł łatwo znaleźć dogodne miejsce odpoczynku – zastanówmy się przez chwilę nad tym, co liczy się w samym odbiorze biurka oraz w klimacie, jaki ono stwarza. Ostatnie dekady przyniosły wiele eksperymentów materiałowych i nowych rozwiązań formalnych dedykowanych miejscom pracy, ich mobilności, wzajemnej relacji fotel – stół – światło czy różnych wariantów ułożenia pracującego ciała. W efekcie możemy łatwo reorganizować przestrzeń, w zależności od czekającej nas aktywności, a czas poświęcony na pracę spędzać choćby w pozycji kłęczącej czy półleżącej, dając wytchnienie przeciążanemu kręgosłupowi.

ILUSTRACJA 3
Stół, pracownia, noc,
fot. M. Zawadzka



ILUSTRACJA 4
Stół, kuchnia, noc,
fot. M. Zawadzka



Wysoko dziś cenione ergonomiczne, transparentne oraz ruchome stanowiska, łatwo – choćby wizualnie – przeciwstawić starym, kłocowatym biurkom czy masywnym, klasycznym sekretarom, opornym na rytmy mody czy na ludzką potrzebę ciągłego przemeblowywania. Pisząc o poetyce przestrzeni, filozof Gaston Bachelard podzielił meble – jak dziwna na pierwszy rzut oka może się wydać ta klasyfikacja – na takie, w których wnętrzach zdoła i w których nie zdoła ukryć się człowiek. Według niego niedoceniana, a istotna rola tych pierwszych dotyczy bezpieczeństwa psychicznego użytkownika i opiera się na nieświadomym oszacowaniu, którego dokonuje umysł, wyfukujący z otoczenia niewielkie zamknięte przestrzenie nadające się na skrytkę dla ludzkiego ciała w momencie zagrożenia (Bachelard, 1994 [1958]). Oczywiście dotyczy to przede wszystkim szaf, komód, skrzyń czy obszernych kredensów, ale też solidnych stołów do pracy, o pękatych blatach oraz o zabudowanych, opasytych bokach. Rezygnując z mebli-schowków i wyposażając miejsca do pracy jedynie w lekkie, ruchome sprzęty, warto mieć świadomość, że razem z nimi być może pozbawiamy się pewnego rodzaju psychicznego wsparcia ze strony bliżej materii nieożywionej.

W analizach Bachelarda pojawiają się także meble pełne szczelnie zamykanych szuflad i szafek, których wnętrza po zamknięciu toną w głębokiej ciszy oraz absolutnej ciemności. Te ukryte zakamarki są miejscami, w których uporządkowane przedmioty spędzają swój czas, będąc zawsze pod ręką, gdy tylko ich potrzebujemy. Wnętrza tych mebli stopniowo nasiakają obecnością przechowywanych w nich rzeczy, ich zapachem, aurą, a także naszym do nich stosunkiem czy związanymi z nimi historiami. Gdy pracujemy przy otwartych i mniej pojemnych stanowiskach, do przechowywania tych samych przyrządów używamy piórników, pudełek z przegródkami czy segregatorów okupujących stołowy blat. Są to dwie popularne metody organizowania sobie stanowiska pracy, choć żaden z opisanych sposobów przechowywania nie daje gwarancji na zachowanie materii w większym porządku. Z doświadczenia wiemy, że związek procesów kreatywnych ze stopniem uporządkowania najbliższego otoczenia jest niejednoznaczny, gdyż jedni z nas potrafią czerpać natchnienie z bałaganu o takim stopniu napięcia, w którym innym nie udałoby się skupić ani przez moment.

Czym jeszcze stoły, przy których pracowaliśmy przez lata, różnią się między sobą? Materiałem blatów, ich twardością i podatnością na zarysowania, odciski oraz inne odkształcenia. Fakturą wywołującą tarcie lub przeciwnie – poślizg używanych przedmiotów oraz skóry przedramienia, dłoni czy palców. Kolorem, który poprzez kontrast lub tonalną zgodność wchodzi w relacje barwne z papierem, obudową laptopa, ołówkami, notesami. A także urzeźbieniem, czyli dostrojeniem krawędzi i elementów biurka

do naturalnych krzywizn ludzkiego ciała w miejscach jego zetknięcia się z materią mebla. Każda z tych fizycznych właściwości ma pośredni wpływ na ostateczne wyniki pracy, mimo że zazwyczaj nie doceniamy roli mebli we własnym procesie twórczym. Gdybyśmy jednak uczciwie uświadomili sobie ów trudno policzalny wkład w uzyskiwane efekty, wówczas musielibyśmy przyznać naszym stołom miano cichych partnerów, którzy w aksamitnej ciemności wieczoru niestrudzenie pomagają, by słowami czy powstającą tu formą generować lepsze jakości.

Siedząc przy biurku – razem z nim, z otulającym nas pokojem i domem – zamykamy odchodzący dzień i wchodzimy w noc, czasami przeciągając pracowite czuwanie do świtu, znaczonego głosami ptaków i odmienionym, pojaśnialym światłem. Pracując długo w nocy zazwyczaj towarzyszy cisza; czasem jest ona głęboka, czasem nie, ale jest to cisza inna niż w pozostałych godzinach doby, wyolbrzymiająca każdy dźwięk: pojedyncze kroki, porywy wiatru, odgłosy zwierząt, trzaski więźby czy pomruki samochodów. Jeszcze zupełnie niedawno okres nocy – umowne osiem godzin ciemności – mierzone czasem potrzebnym na spalenie się dwóch świec. Światło świecy i mrok nocy nadal dobrze pasują do siebie, nawet wówczas, gdy na biurku dodatkowo pali się lampa: „Oto więc obraz prosty (...). Marzyciel siedzi przy stole, w swoim pokoju, na mansardzie; zapala lampę. Zapala świecę. (...) Świeca bowiem, towarzysząca samotności, jest nade wszystko towarzyszką samotnej pracy (...). Noc, jestem sam, świeca oświetla książkę; książka i świeca, dwie wysepki światła przeciw dwojakiem ciemności – umysłu i nocy. (...) A jeśli podniosę wzrok znad książki, żeby spojrzeć na świecę, zacznę marzyć” (Bachelard, 1996 [1961], s. 69–70).

A więc rozjaśniać czy przyciemniać strefę pracy w chwilach twórczego skupienia? „Gdy wyłączamy światło, coś w naszych mózgach się włącza” – piszą dwie psycholożki: Anna Steidle i Lioba Werth (Steidle, Werth, 2013, s. 67). Jak pokazują ich badania, artyści i myśliciele, wybierając instynktownie przyciemnione oświetlenie w swoich gabinetach i pracowniach, automatycznie uruchamiają procedury kreatywnego myślenia. Okazuje się, że stłumione światło (*dim lighting*) aktywuje w umysłach ludzi łańcuch powiązanych ze sobą procesów, uruchamiając niepomahowane skojarzenia, pobudzając wyobraźnię oraz rozluźniając rutynowe schematy poznawcze. Podczas gdy wyraźne i silne oświetlenie lepiej sprawdza się przy zadaniach wymagających użycia racjonalnych procesów analitycznych – ambientowe, przydymione źródło światła potrafi otworzyć u ludzi kanały kreatywności. Prostem wnioskiem z opublikowanych badań jest stosowanie w gabinetach i przy stanowiskach pracy hybrydowych systemów oświetlenia, które możemy płynnie przestrajac w zależności od charakteru zaplanowanych działań.

O specyficznej wieczornej poświacie, o ciemności, która gasi to, co wyraźne i konkretne, a aktywuje to, co dotykowe oraz niejasne, pisze w świeżo wydanej po polsku, znakomitej książce *Oczy skóry* teoretyk architektury Juhani Pallasmaa: „Głęboki cień i ciemność są nam niezbędne, ponieważ rozmywiają ostrość wzroku, czynią głębię i odległość niejednoznaczными i uruchamiają nieświadome widzenie peryferyjne i taktylną fantazję” (Pallasmaa, 2012 [1996], s. 57).

DOM. NOC. ROK

Czasami, wybudzona, wstając z łóżka i bez zapalania świateł chodzę po ciemnych pokojach. Patrę przez chłodne okna na wyludnioną ulicę, na odpoczywającą w szeregu samochody, na pogubione liście, biegnącego lisa, kunę czy kota. Nocne powietrze przesycone jest blaskiem – w zacinającym deszczu, opadającym śniegu, w trakcie pełni, we mgle – blade światło wpływa przez szyby do wnętrza i nasycza strefę przyokienną. Trochę dalej, w głębi mieszkania, mrok gestniej i łatwiej już uderzyć biodrem o blat biurka lub stopą we framugę drzwi. Wówczas – zupełnie już otrzeźwiała – myślę o czasie rzeczy: o minutach krzesel, tygodniach czajnika, o miesiącach kubków czy o latach stołu. Przypuszczam, że tak jak nam do odmierzenia życia służy kalendarz słoneczny, tak przedmiotom bliższy jest zegar księżycowy, którego miarowy puls łatwo wyczuć w samym sercu nocy, gdy rzeczy trwają pociemniałe – uwolnione na parę godzin od męczącej obecności człowieka.

Cisza i ciemność nocnego domu wzbudzają sprzeczne uczucia spokoju i niepokoju, które kładą się łagodnym cieniem na godzinach pracy oraz odpoczynku i zapisują się w tym, co tworzymy oraz o czym śnimy. Zarówno wspomniany Bachelard, jak i Anthony Vidler piszą o niejednoznaczności domu, który raz bywa kojącym futerałem-schronieniem, raz pełną grozy pułapką dla ego. Vidler w znakomitych esejach *The Architectural Uncanny*, poświęconych trudnościom z zadowoleniem się we współczesności, łączy opowieść o miejscu z refleksją psychoanalityczną, przypisując wielkie znaczenie w formowaniu wrażliwości osoby szeregowi: emocje – dom – nieświadomość (Vidler, 1994).

Noc, tradycyjna pora duchów i istnień nieludzkich, to czas przyjazny dla ludzi jedynie pod pewnymi warunkami – człowiek nocą jest stosunkowo bezpieczny, kiedy głęboko śpi. A gdy człowiek śpi, dom zasiedlają owi inni: poza bożętami, koboltami, nocnicami czy strzygami są to czuwające koty, psy, sójki, pająki oraz przedmioty, meble, sprzęty. Nocne życie tych ostatnich – szaf, widelców, stołów, książek – w ciemności i w ciszy, podczas snu ludzkich mieszkańców wydaje się bardziej wyraziste niż w świetle dnia. Być może

jest tak dlatego, że rzeczy śpią w ciągu dnia, kiedy my awansujemy ludzkie sprawy, a swoje życie intensywnie przeżywają właśnie w nocy? Co naprawdę robią rzeczy, gdy zamykamy oczy albo gdy odwracamy wzrok i nie patrzymy na nie? Podobne pytania nasuwają się, gdy jesteśmy w podróży. W jaki sposób myślimy wówczas o swoich codziennych przestrzeniach, będąc z dala od nich? Jako o opustoszałych? Poprzez naszą nieobecność – martwych? A co z wypełniającymi je przedmiotami? Co robią rzeczy, gdy długo nie ma przy nich ludzi? Czy ich czas staje do momentu naszego powrotu, gdy życie całego domostwa na powrót rusza do przodu? To rodzi kolejne nieoczywiste pytania: kto naprawdę żyje w naszym domu? I czy jest to dom? Gdyby precyzyjnie policzyć czas spędzany w nim przez zwierzęta, ludzi, przedmioty – kogo można by nazwać prawdziwym właścicielem, mieszkańcem czy bardziej zawziętym domatorem?

Większość przywoływanych z pamięci scen związanych z obecnością stołu w codziennym życiu jest ożywiana intencjami i działaniami ludzi – nawet gdy ci ostatni pozostają poza kadrem spojrzenia. W ludzkich wspomnieniach akcenty są zazwyczaj rozłożone tak, jakby nie istniało inne życie na Ziemi, jakbyśmy byli tu sami. Warto w tym miejscu przywołać ujęcie posthumanistyczne – szczególnie teorię aktora-sieci Bruno Latoura – wychodzące poza obowiązującą ludzką wizję rzeczywistości, które otwiera myśl humanistyczną na inne, nie-ludzkie formy życia (zwierzęta oraz rośliny), na przyrodę nieożywioną (materia i zjawiska ekosfery), na obszar technonauki oraz na wszechświat rzeczy i przedmiotów. Założenia posthumanizmu filozoficznego pomagają zrozumieć głębsze związki pomiędzy ludźmi i nie-ludźmi, zgodnie ze słowami Latoura o konieczności przekroczenia „[...] feralnej opozycji między człowiekiem a jego środowiskiem” (Latour, 2009 [2004], s. 99). Symboliczny gest łączenia rozłączonego jest przejawem myślenia, które kwestionuje funkcjonujące przez wieki w nauce i w kulturze zachodniej wielkie podziały – poza wymienioną parą ludzkie/nie-ludzkie dotyczy to także kategorii żywe/martwe oraz fundamentalnej dla modernistycznej wizji świata opozycji natura/kultura. Spojrzenie z posthumanistycznej perspektywy łączy osobę w mięsistą tkankę świata, z którym *de facto* jest ona nierozzerwalnie związana. W wyniku tego gestu człowiek staje się bardziej absorbujący, wrażliwy na otoczenie, którego jest częścią, a jego tożsamość poszerza się i uelastycznia (Bakke, 2010). Ta zmiana wywołuje automatyczną reakcję w świecie rzeczy – docenienie ich roli i uszanowanie ich obecności w świecie ludzi, skutkuje przyznaniem przedmiotom pewnego rodzaju podmiotowości. I dopiero teraz, w sytuacji upodmiotowienia obu stron relacji, daje się dostrzec z zewnątrz głębię zależności między ludźmi i przedmiotami, opisywaną przez Latoura jako sieci wiążące ludzkich i nie-ludzkich aktorów w każdej oglądanej sytuacji. Tego rodzaju przesunięciem akcentów

zajmuje się dziś także antropologia nieantropocentryczna, która – studiując inne, pozaludzkie egzystencje – rejestruje niesłyszalne dotąd głosy, płynące do nas ze świata przedmiotów.

7. OUTRO

Opisane na początku podrozdziałów cztery stoły to aktorzy czterech obrazów z dorosłego życia autorki, która – dorastając w modernistycznym osiedlowym bloku – z rodzinnego domu dobrze pamięta dwa uniwersalne, multifunkcyjne stoły, a także otaczające je marzenie o przestrzeni z meblami uszytymi na miarę osobistych pragnień i potrzeb. Dziś, razem z rosnącą klasą nowych mieszczan – zaangażowanych w życie własnych dzielnic i obciążonych kredytem hipotetycznym – jeździ do pracy tramwajem lub rowerem, mieszka w starym domu, kompletuje kolekcję prywatnych rytuałów oraz garnitur mebli. W zaprzyjaźnionych nowomieszczańskich domach coraz częściej spotyka wyspecjalizowane stoły i stoliki – te stare, wypatrzone gdzieś na wystawkach czy wyprzedających, i te współczesne, w świeżej designerskiej odsłonie: pojemny stolik przyłóżkowy, pomocniczy gueridon z owalnym blatem, pulpit do pracy na stojąco, sekretarzyk przyścienny z mnóstwem szufladek, zdobną owalną żardinierę, stolik herbaciany z lakierowanym blatem, intarsjowany stolik do gry w tryktraka lub pudrezę z odkładanym lusterkiem dla miejskiej elegantki czy eleganta. Pomimo swego szczególnego przeznaczenia każdy z owych stołów z oddaniem współtworzy scenografię domowej codzienności: w dziecięcej zabawie można się tu skryć, można wesprzeć się o blat w trakcie niezobowiązującej rozmowy, można długo leżeć pod nim na plecach, podziwiając kunszt dawno niezującego stolarza... Pomimo epoki „ciągłej zmiany wszystkiego” stół – stary kompan człowieka – nadal bierze udział w życiu towarzyskim, intelektualnym, erotycznym oraz kulinarnym najbliższych mu ludzi. I tak zostanie, bo tak jest dobrze.

BIBLIOGRAFIA

- Bachelard G., 1994 [1958], *The Poetics of Space*, Beacon Press, Boston.
- Bachelard G., 1996 [1961], *Płomieni świecy, słowo/obraz/terytoria*, Gdańsk.
- Bakke M., 2010, *Bio-transfiguracje. Sztuka i estetyka posthumanizmu*, Wydawnictwo Naukowe UAM, Poznań.
- Benedyktowicz D., Benedyktowicz Z., 1990a, *Symbolika domu w tradycji ludowej* (cz. 1), „Polska Sztuka Ludowa. Konteksty”, t. 44, z. 3, 48–68.
- Benedyktowicz D., Benedyktowicz Z., 1990b, *Symbolika domu w tradycji ludowej* (cz. 2), „Polska Sztuka Ludowa. Konteksty”, t. 44, z. 4, 3–16.
- Bułat J., 1990, *Przestrzeń sakralna domu wiejskiego albo okno i stół*, „Polska Sztuka Ludowa. Konteksty”, t. 44, z. 4, 27–38.
- Douglas M., 2007 [1966], *Czystość i zmaza*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa.
- Eliade M., 1996 [1956], *Sacrum i profanum. O istocie religijności*, KR, Warszawa.
- Eliade M., 1998 [1952], *Obrazy i symbole. Szkice o symbolizmie magiczno-religijnym*, KR, Warszawa.
- Grabner-Haider A. (red.), 1995 [1969], *Praktyczny słownik biblijny*, Instytut Wydawniczy Pax, Warszawa.
- Latour B., 2009 [2004], *Polityka natury*, Wydawnictwo Krytyki Politycznej, Warszawa.
- Latour B., 2010 [2005], *Splatając na nowo to, co społeczne*, Universitas, Kraków.
- Leeuw van der, G., 1997 [1956], *Fenomenologia religii*, Książka i Wiedza, Warszawa.
- Malaguzzi S., 2009 [2006], *Wokół stołu*. Leksykon: historia, sztuka, ikonografia, Arkady, Warszawa.
- Nowicki W., 2011, *Stół, jaki jest*, Muzeum Etnograficzne im. Seweryna Udzieli w Krakowie, Kraków.
- Pallasmaa J., 2012 [1996], *Oczy skóry. Architektura i zmysły*, Instytut Architektury, Kraków.
- Steidle A., Werth L., 2013, *Freedom from constraints: Darkness and dim illumination promote creativity*, „Journal of Environmental Psychology”, vol. 35, 67–80.
- Sulima M., 2008, *Rola religii w kształtowaniu przestrzeni domu wiejskiego*, „Zeszyty Naukowe Politechniki Białostockiej. Architektura”, z. 21, 81–91.
- Szewczyk-Wierzbicka H., 1990, *Semiotyka stołu w przestrzeni izby weselej*, „Polska Sztuka Ludowa. Konteksty”, t. 44, z. 4, 39–46.
- Vidler A., 1994, *The Architectural Uncanny: Essays on the Modern Unhomely*, MIT Press, Cambridge, Massachusetts.

MARTA
FLISYKOWSKA

TRANSUARIUM TRIALOGICZNE - STÓL



DR MARTA FLISYKOWSKA – pracuje na Wydziale Architektury i Wzornictwa w Pracowni Designu Eksperymentalnego. Interesuje się różnymi aspektami projektowania, szczególnie w kontekście społecznym. Swoje spostrzeżenia wykorzystuje w projektach, wystawach i publikacjach. Design traktuje jako spotkania lokalnych i globalnych przestrzeni kultury. Te projektowe zależności zgłębia od kilku lat, czego efektem było uzyskanie stopnia doktora w dziedzinie sztuk plastycznych w dyscyplinie sztuk projektowych w grudniu 2013 roku. Specyficzne poczucie humoru tłumaczy przedawkowaniem kreskówek w dzieciństwie. Poza tym zbiera kamienie i lubi kminek.

Stół jest materialną reprezentacją globalnego podejścia do projektowania produktów autorskich. Traktuję go jako konceptualną ramę, przez pryzmat której dokonuję opisu i analizy obserwacji antropologicznych i socjologicznych. Stół jest symbolem, wspomnianym pobieżnym oglądem całości. To komunikat transkulturowy, obiekt zawierający w sobie wiele znaczeń i cech. Jest miejscem ważnych zdarzeń. Wreszcie, stół jest globalny i ma podmiotowość historyczną (Mendel, 2013). Wystarczy wspomnieć chociażby spotkania apostołów przy stole, Ostatnią Wieczerzę, rycerzy Okrągłego Stołu, historyczny polski Okrągły Stół, czy też utwór *O zachowaniu się przy stole* Sloty, aby zdać sobie sprawę z ogromu kontekstów, w jakie jest on uwikłany. Stołami są i były również ołtarze. W starożytnej kulturze Azteków, jak i u pierwotnych Słowian istniał stół ofiarny, na którym kładzono ofiary dla bóstw (Joosten, 2004). Stół budzi zatem pamięć kulturą związaną z przyzwoyczajeniami, tradycjami i zachowaniami. Analizując jedynie stoły, możemy opowiedzieć o kulturach, nie tylko biorąc pod uwagę wiele mówiący jadłospis, ale też Stotowski *O zachowaniu się przy stole*. Projektując mój obiekt kultury, chciałam uchwycić to, co jest dla nas Polaków typowe, wręcz stereotypowe. Zależało mi, by ująć w ramie konceptualnej nasz charakterystyczny ekosystem. Chciałam ukazać omówione wcześniej aspekty współczesnej polskiej kultury i stylizyki przez pryzmat lokalny – kaszubski. Celowo zrezygnowałam z wszelkich wzorów będących jedynie sztuczną dekoracją, aby uciec od opisywanej przeze mnie „kłątwy Cepelii”. Kaszubszczyznę przemycam, opierając się na charakterystycznych motywach z naturalnego otoczenia, a także natury samych mieszkańców. W historię dotyczącą i zmaterializowaną w zaprojektowanym przeze mnie stole chciałam wpleść idiom społeczne będące osobistą interpretacją kultury polskiej.

ZASTAW SIĘ, A POSTAW SIĘ

Wystawne polskie uczyły, dobrze znane w Polsce w dobie renesansu, ujmowały cudzoziemców gościnnością, ale także przerażały obfitością jedzenia

i trunków oraz długim czasem trwania. Wielogodzinne biesiadowanie zdumiewało rozrzutnością i stanowiło charakterystyczny element ówczesnego życia towarzyskiego Polaków. Książd Mucante pisał o naszym narodzie: „U stołów piją wiele, żartują, śpiewają do północy, a często i do dnia białego” (M. i J. Łozińscy, 2012, s. 49). Zwyczaje te były znane nie tylko na królewskich czy szlacheckich dworach, ale także w ubogich chłopskich chatkach, jeżeli tylko nadarzyła się okazja, np. ślub. Uczta trwała wówczas przynajmniej dwa dni, chyba że gospodarz miał więcej funduszy. Wtedy karmił i poił gości nawet tydzień. W XVI-wiecznym Gdańsku rajcowie miejscy mogli zgodnie z obowiązującym wówczas prawem urządzać przyjęcia dla nie więcej niż 120 osób, czyli „na 10 stołów”. Jeden z francuskich podróżników opisywał: „te »nasze« stoły, są takiej szerokości, że gdyby je ujrzeć przed nakryciem obrusem, można by pomyśleć, że są to sceny teatrów” (M. i J. Łozińscy, 2012, s. 49).



STÓL – TRANSUARIUM
TRIALOGICZNE
fot. Daniel Kanka

Tym, którzy sądzą, że polska gościnność jest pamiątką po sarmackich czasach, chciałam przypomnieć dwa wydarzenia z dwóch skrajnych epok. Tak oto o swoich wrażeniach z uczy gnieźnińskiej pisał Gall Anonim, który w 1000 roku gościł na dworze Bolesława Chrobrego, gdy ten przyjmował cesarza Ottona III. „Książę polski okazał wrodzoną sobie hojność, urządzając prawdziwie królewskie i cesarskie biesiady i codziennie zmieniając wszystkie

naczynia i sprzęty, a zastawiając coraz to inne i jeszcze bardziej kosztowniejsze. Po zakończeniu bowiem biesiady nakazywał stołownikom i cześnikom zebrać ze wszystkich stołów z trzech dni złote i srebrne naczynia (bo żadnych drewnianych tam nie było) i ofiarować je cesarzowi nie jako danina, lecz dla uczczenia jego pobytu. Oprócz tego, komornikom nakazał zebrać wszystkie zastawy, obrusy, ręczniki serwety i również podarować cesarzowi”. Bogactwo i przepych miały zaimponować niemieckiemu władcy i podkreślić wyjątkowość okazji. Jest to jeden z najbardziej znamienitych przykładów tytułowego przysłowia, gdyż na co dzień monarsze stoły były znacznie skromniejsze i nie brakowało na nich drewnianej zastawy. W baroku, kiedy na Polskę spadły wszelkie możliwe nieszczęścia i klęski, mówiło się: „Za króla Sasa jedz, pij i popuszczaj pasa”. To właśnie ten sarmacki obraz polskiej uczy został nam w pamięci, również z tego względu, że złotą równością, szlachecką wolnością, obżarstwem i pijaństwem tłumaczy się doprowadzenie wielkiego niegdyś państwa na skraj przepaści. Nic dziwnego, skoro poza ulubionym napitkiem, jakim był miód, dużym powodzeniem cieszyły się ciężkie węgierskie wina podawane w kielichach mogących pomieścić nawet 3 litry trunku (M. i J. Łozińscy, 2012, s. 49).

Historia zawiera również nieco ciemniejsze strony polskiej gościnności. Te moim zdaniem, przetrwały do dziś. Mamy z nimi do czynienia podczas świąt Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy. Odbywa się wówczas rytuał, który oświadczenie kolokwialnie nazywam „wyciągiem zbrojeń”. W trakcie świąt, kiedy odwiedzamy różnych krewnych, w każdym domu zastajemy suto zastawiony stół. Gospodarze nie pozwalają od niego odejść i nie przyjmują do wiadomości, że jest to nasz czwarty obiad tego dnia i fizycznie nie jesteśmy w stanie zmieścić więcej przygotowanych przez kolejną ciocię przysmaków. Ucieczką od takiej sytuacji jest wspomnianą przeze mnie w rozdziale o idiomach społecznych „pasterka 4 0”. Opis podobnie niezręcznej sytuacji z czasów dawniejszych znalazłam w książce poświęconej tematyce polskiej tradycji okolicznej: „U kmiotka i pana stół nakryty był zawsze obrusem, dywanem, kobiercem, stała fiasza i kubek lub czarka, leżał chleb i sól, ażeby nim gościa powitać; stąd obyczaj powszechny całej Słowiańszczyzny przyjmowania gości w progu chlebem i solą, stąd grzeczność i uprzejmość w przyjęciu stwierdzona dawnym przysłowiem: Czapka, papka i solą, Ludzie ludzi niewolą” (M. i J. Łozińscy, 2012, s. 31).

Opis ten bezpośrednio odnosi się do przymuszania do jedzenia i picia. Efektów takiego podejścia można upatrywać między innymi w marnotrawstwie jedzenia. Jak podaje firma badawcza Deloitte, podczas świąt Bożego Narodzenia w 2012 roku Polacy wyrzucili 2 mln ton żywności. Ponad 1/5 zakupów spożywczych przeznaczonych na święta ląduje w koszu na śmieci. Zasada

„zastaw się, a postaw się” jest nadal żywa, co potwierdzają także statystyki związane z długami, jakie zaciągamy na święta. Na jednym z finansowych portali podano, że według informacji firmy BIG InfoMonitor w 2012 roku „problemy z terminowym spłacaniem długów ma już 2,2 mln Polaków, a kwota zaległych zobowiązań sięga 37 mld zł. Oznacza to, że na każdego mieszkańca Polski przypada blisko tysiąc złotych zaległych płatności. Mimo to, jak podaje Deloitte, na święta Bożego Narodzenia i sylwestra zadłużyło się co najmniej 25% Polaków”¹.

SYTUACJA – OBSERWACJA / KONTEKSTY I REKONTEKSTY – INTERPRETACJA

Taki przebieg wydarzeń jest jasnym sygnałem, że mimo płynności kultury i uwspółcześniania tradycji rola sytuacji związanej ze stołem jest nadal ważna. Zarówno jeśli chodzi o przyrządzanie posiłków, jak i celebrowanie związanej z okazjonalnym świętem. Jak wspominałam, gościnność połączona z przepychem jest od wieków jedną z cech charakterystycznych polskiej kultury. Od równie dawna obowiązuje też polski kodeks gościnności, który zakazuje siadania do wspólnego stołu z ludźmi niegodnymi szacunku (M. i J. Łozińscy, 2010). Szacunek, duma i honor tkwią w nas, Polakach, co chciałam symbolicznie zaznaczyć w opisywanym idiomie „Teraz Polska”. Właśnie te nacjonalistyczne odniesienia w wyrazisty sposób spotykają się przy stole. Jeden z szumnych nagłówków polskiego opiniotwórczego tygodnika wykorzystuje narodowe i kulturowe konotacje w jednym ze swoich artykułów: „Wałęsa z Kurtyką nie usiądą do stołu”². Można tu mówić o przeplataniu się mitu gdańskiego *genius loci*, gdyż sytuacja wiąże się z historycznymi obradami Okrągłego Stołu w 1989 roku, w których były prezydent odegrał kluczową rolę. Stół, o którym pisało w marcu 2010 roku WPROST, był związany z obchodami 30-lecia powstania „Solidarności” w Gdańsku. Z tej okazji IPN, którego prezesem był Janusz Kurtyka, przygotowywał oficjalną uroczystość, na którą próbował zaprosić Lecha Wałęsę. W innym wywiadzie, udzielonym 7 kwietnia 2010 roku „Dziennikowi”, lider Solidarności wypowiedział się na temat zaistniałej sytuacji następująco: „Nie będę brał udziału w żadnych uroczystościach, chyba że rezygnację złoży prezes IPN Janusz Kurtyka i zostanie wyznaczony prokurator, który wyjaśni poważne sprawy, nie jakieś »Zygzaki« [chodzi o biografię Wałęsy autorstwa Pawła Zyzaka]”. I dodał, że chodzi mu

¹ W święta Polacy wyrzucą do kosza jedzenie za miliard złotych [online] [dostęp: 30.06.2013]. Dostępny w internecie: http://finansowiec/kat_1035583.tittle,W-swiewta-Polacy-wyrzucza-do-kosza-jedzenie-za-miliard-zlotych,wid_19194739.wiadomosc.html.

² Wałęsa z Kurtyką nie usiądą do stołu, „Wprost” [online] [dostęp: 30.06.2013]. Dostępny w internecie: <http://www.wprost.pl/ar/189950/Walesa-z-Kurtyka-nie-usiade-do-stolu/>.

m.in. o oszczerstwa zawarte w książce Cenciewiczza i Gontarczyka³. Janusz Kurtyka zginął tragicznie w Smoleńsku 10 kwietnia 2010 roku. Lech Wałęsa uczestniczył w obchodach 30-lecia. Nadał demonstrował swój krytyczny stosunek do uroczystości, niezwiązany już jednak z osobą Kurtyki. Opisana sytuacja jest w scenarii politycznej obrazkiem powszechnym – codziennie obserwujemy, że ktoś nie chce z kimś rozmawiać, podawać komuś ręki, uczestniczyć razem w obchodach, głosować na... W całej tej sytuacji stół był jedynie pretekstem do zademonstrowania poglądów. Jednak – czy tylko pretekstem? Takiego ujęcia kontekstu, pretekstu i rekontekstu szukałam, aby stworzyć swój obiekt.

Symboliczna sytuacja związana z Lechem Wałęsą, który zawsze będzie kojarzony z Okrągłym Stołem, pokazała, jak obecność przy jednym stole potrafi wpłynąć na emocje zaproszonych osób. Jeżeli przyjmą zaproszenie, pojawia się kolejna kwestia – jak gości posadzić? Dlatego – aby złagodzić i unormować sytuację związane z oficjalnymi kolacjami i innymi uroczystościami związanymi z kulturą stołu – powstała etykieta zachowania się przy stole, jak również zasady sadzania przy nim gości.

SAVOIR-VIVRE – SAVOIR-FAIRE

Savoir-vivre (z francuskiego *savoir* – wiedzieć, *vivre* – żyć) został przyjęty jako „życiowa wiedza” dotycząca głównie dobrego zachowania się, znajomości manier, szczególnie przy stole. „Znajomość życia” może dotyczyć również innych sytuacji, w których etykieta przyjdzie nam z pomocą, jeśli nie wiemy, jak się zachować. W jednym z poradników internetowych znajdujemy następujące działy: na co dzień, w biznesie, w miejscach publicznych, w rodzinie, w związku, etykieta dla dzieci, ubiór. Można się z nich m.in. dowiedzieć, czy w dobrym tonie jest iść na pogrzeb byłej żony⁴. Mniej popularne jest drugie określenie, *Savoir-faire*, również z francuskiego *savoir* – wiedzieć, *faire* – robić, oznaczające bycie adaptatywnym, zgrabnym, w każdej sytuacji wiedzącym, co robić i w jaki sposób.

Na potrzeby tematu skupię się na etykietce związanej ze stołem i gośćmi. Opierając się na materiale źródłowym, przedstawię zasady sadzania gości możliwie najbardziej technicznie – w punktach. Na ich interpretację pozwolę

³ Wałęsa: Kurtyka albo ja, serwis informacyjny TVN [online] [dostęp: 30.06.2013]. Dostępny w internecie: http://www.tvn24.pl/wiadomosci-z-kraju_3/walesa-kurtyka-albo-ja_91626.html.

⁴ Pogrzeb byłej żony, Wiesz jak [online] [dostęp: 30.06.2013]. Dostępny w internecie: <http://savo-ir-vivre.wieszjak.pl/w-zwiazku/98875,Pogrzeb-bylej-zony.html>.

sobie w kolejnej części. W tym rozdziale chciałabym uniknąć nadmiernego kopiowania zebranych materiałów, stąd decyzja o wyciągnięciu jedynie esencji. Pierwsze dwa punkty zostały opracowane przez Stanisława Krajskiego.

1. OGÓLNE ZASADY ROZSAZANIA GOŚCI PRZY STOLE (KRAJSKI, 2013)

- Zasada przeplatania (mężczyzna-kobieta-mężczyzna-kobieta).
- Małżeństwa nie siedzą obok siebie (ale naprzeciwko siebie).
- Narzeczeni siedzą zawsze obok siebie.
- Obok siebie sadza się osoby, które się nie znają lub mało znają.
- Nie sadza się obok siebie osób, które pozostają w konflikcie lub się nie lubią.
- Najważniejsze miejsce dla mężczyzny jest obok gospodyni.
- Najważniejsze miejsce dla kobiety jest obok gospodarza.
- Drugie miejsce w kolejności dla mężczyzny jest obok kobiety siedzącej obok gospodarza.
- Drugie miejsce dla kobiety jest obok mężczyzny siedzącego obok gospodyni.
- Kolejne miejsca według zasady wyraźnie już widocznej na podstawie powyższych punktów.

2. WESELE

A. Pierwsza wersja usadzania gości weselnych przy stole – więcej miejsc honorowych

- Państwo młodzi siadają w centralnej części stołu (panna młoda siedzi zawsze po prawej stronie pana młodego).
- Obok pana młodego zasiada matka panny młodej, a następnie świadek płci męskiej, babcia pana młodego, dziadek panny młodej.
- Obok panny młodej siedzi ojciec pana młodego, a następnie świadek płci żeńskiej, dziadek pana młodego, babcia panny młodej, drugi dziadek pana młodego.
- Naprzeciwko państwa młodych siadają ojciec panny młodej i po jego prawej stronie matka pana młodego.
- Obok ojca panny młodej zasiada druga babcia pana młodego.
- Obok matki pana młodego zasiada drugi dziadek panny młodej.
 - „Druga” babcia to młodsza babcia, „drugi” dziadek to młodszy dziadek.
 - Jeżeli nie ma wszystkich babć i dziadków, ich miejsca zajmują osoby najstarsze wśród gości wiekiem lub rangą.

- Pozostałe osoby usadzamy według wieku, stopnia pokrewieństwa z młodymi lub rangi.
- Ważność miejsc kształtuje się w następującej kolejności: najważniejsze – pierwsze na prawo od panny młodej; następne – pierwsze na lewo od pana młodego, kolejne – pierwsze na prawo od matki pana młodego, wreszcie – pierwsze na lewo od ojca panny młodej. W drugiej kolejności: drugie na prawo od panny młodej; drugie na prawo od matki pana młodego itd.

B. Druga wersja usadzania gości weselnych przy stole

- W centralnym punkcie stołu siedzą młodzi (panna młoda oczywiście po prawej stronie pana młodego).
- Obok pana młodego siadają kolejno: jego matka, ojciec panny młodej, babcia pana młodego, drugi dziadek pana młodego, druga babcia panny młodej.
- Obok panny młodej siadają zaś kolejno: ojciec pana młodego, matka panny młodej, dziadek pana młodego, babcia panny młodej, drugi dziadek panny młodej, druga babcia pana młodego, a następnie według wieku, stopnia pokrewieństwa z młodymi i rangi (przy mniejszej liczbie dziadków postępuje się jak w poprzednim przypadku).
- Świadków sadza się tak, jakby byli zwykłymi gośćmi. Sytuacja taka może mieć miejsce wtedy, gdy świadkami są bardzo młodzi przyjaciele państwa młodych.

C. Trzecia wersja usadzania gości weselnych przy stole

- Obok panny młodej siada świadek płci męskiej, a obok pana młodego świadek płci żeńskiej.
- Za świadkiem płci męskiej muszą usiąść kolejno: matka panny młodej, ojciec pana młodego, babcia panny młodej, dziadek pana młodego, druga babcia pana młodego, a za świadkiem płci żeńskiej kolejno: ojciec panny młodej, matka pana młodego, drugi dziadek panny młodej, babcia pana młodego, drugi dziadek pana młodego, druga babcia panny młodej.
- Pozostałe problemy rozwiązuje się jak w poprzednich wypadkach.

D. Czwarta wersja usadzania gości weselnych przy stole

W tej wersji dziadków rozmieszcza się na końcu stołu, a pozostałe osoby tak jak w wersji I lub II.

E. Piąta wersja usadzania gości weselnych przy stole

Podobnie jak w wersji II, z tą różnicą, że świadków sadza się naprzeciwko państwa młodych. Mogą dzięki temu być bardziej pomocni młodym i spełniać szybko ich wszystkie polecenia.

3. SPOTKANIE OFICJALNE (MAROŃ, 2013)

- Obowiązuje zasada precedencji, czyli pierwszeństwa. Dotyczy ściśle pozycji zawodowej w rozumieniu zajmowanego stanowiska.
- Osoba o najwyższej pozycji zawodowej zawsze zajmuje najbardziej dogodnie miejsce podczas wszystkich oficjalnych wizyt. Wyjątek stanowi sytuacja, gdy gospodarz jest osobą będącą punktem odniesienia.
- Po prawej stronie gospodarza jest najważniejsze miejsce przy stole. Po jego lewej stronie jest miejsce numer dwa, po prawej kolejno miejsce numer trzy itd. Dzięki temu w bardzo prosty sposób możemy posadzić naszych gości przy stole podczas oficjalnej wizyty, zachowując wszelkie zasady etykiety, niezbędnej podczas oficjalnych wizyt.
- Jeśli na spotkaniu znajdują się osoby o równorzędnej kondycji zawodowej, możemy zejść o poziom niżej w etykiecie, czyli sięgnąć do zasad panujących w dobrym towarzystwie.

MIĘDZY WIERSZAMI

Ilość zasad i zależności między nimi wskazują na to, że sprawy związane ze stołem budziły zawsze dużo emocji. W tym rozdziale chciałabym skupić się na stereotypie związanym z naszym stołem i obowiązkowym występowaniem na nim alkoholu. W miastach Polacy żyją w przekonaniu, że czasy, w których bez alkoholu nic się nie załatwi, już minęły. Jednak stereotypizacja wewnętrzna również istnieje. Przekonywałam się o tym za każdym razem, wspominając, że efektem mojej pracy będzie stół. Kiedy mówiłam, że ma on być materializacją teorii dotyczącej naszej lokalności, 90% odpowiedzi brzmiało: „A wódkę na ten stół postawisz?” lub „No to będziesz musiała zrobić imprezę przy stole!”. Stół i biesiada to jednoznaczne konotacje. Niezależnie od przekonania duet Polacy + alkohol ma bardzo silne oddziaływanie. Bruce Willis, decydując się na promowanie swoim wizerunkiem polskiej wódki, stał się niemalże bohaterem narodowym, sówicie również w postaci litrażu trunku przez sponsora wynagradzanym⁵.

„RZECZ TO DLA NAS OCZYWISTA – POLAK DBA, BY BYŁA CZYSTA”

Między etykietą a spontanicznymi zachowaniami jest jeszcze sporo miejsca na przyzwyczajenia, kulturowe konotacje, a także stereotypy. Te ostatnie

⁵ Bruce Willis jednak dostanie 20 mln euro od producenta Sobieskiego. „Gazeta Wyborcza” [onLine]. [dostęp: 30.06.2013]. Dostępny w internecie: http://wyborcza.biz/biznes/1,100896,12540775,Bruce_Willis_jednak_dostanie_20 mln_euro_od_producenta.html.

właśnie sprowokowały mnie do reakcji. Obraz Polaków zmienia się za sprawą częstszych studenckich wymian edukacyjnych, takich jak Erasmus, Sokrates, Nadal jednak zmagamy się z kilkoma stereotypami zakorzenionymi w umysłach obcokrajowców, np. z obrazem Polaka jako biedaka i złodzieja samochodów lub pijaka i obżartucha. Może nam się to nie podobać, lecz nasze stereotypy dotyczące innych nacji też potrafią być krzywdzące. Na przykład według nas Niemcy nie mają fantazji i polotu, Francuzi są arogancy, Włosi – leniwi, Szkoci – skąpi, a Arabowie to sami terroryści. Zauważalnie pracujemy nad tym, aby zmienić negatywny wizerunek oraz podtrzymać to, co jest pozytywne w utartych przekonaniach. Sami lubimy się chwalić, że potrafimy i lubimy wypić, czego dowodem są liczne toasty.

Fakt szczególnego uwielbienia Polaków wobec alkoholu Małgorzata Marcjanik w swoim artykule tłumaczy tym, że istniało niegdyś przekonanie, iż alkohol ma właściwości lecznicze. W ludowej medycynie Pomorza nalewka z aranki i jodowa były zalecane do przemywania ran. Kolkę radzono leczyć startym i ugotowanym w piwie kminkiem, a rozkrojone zielone orzechy włoskie dodane do ćwiartki wódki pić na czczo. Była również alternatywna wersja z jaszczurką rozpuszczoną w wódce (Kwaśkiewicz, 2011, s. 103). Jeden z XVII-wiecznych pisarzy wytyka, że w Polsce „gorzałka na wszystko: na spanie, na gryzienie, na apetyt, prezencyje i śmiałości” (Marcjanik). Nic dziwnego, że w owych medycznych poradach ludowych znalazłam także sposób na pokonanie alkoholizmu: „aby wyzwolić pijaka od nałogu, wsadza się zieloną żabę do beczki i zabija się przez polanie wódką, kiedy żaba jest martwa wylewa się wódkę i daje pijakowi do picia” (Kwaśkiewicz, 2011, s. 103). Alkoholizm jest problemem powszechnym w społeczeństwie, w którym kultura picia przejawia się także w języku. Widać to chociażby w toastach „wygłaszanych” w sytuacjach rodzinno-towarzyskich, wśród partnerów tej samej rangi, a więc podczas uroczystości rodzinnych, takich jak urodziny, imieniny, wesele, rocznica ślubu, chrzciny, pierwsza komunia, parapetówka, pepkowe oraz różnego typu „oblewania” (egzaminu, nagrody, awansu itd.), a także podczas spotkań bez okazji, lecz przy alkoholu. Pisząc o pauperyzacji życia towarzyskiego, Marcjanik na przykładzie toastów poklasyfikowała toasty towarzyskie ze względu na typy językowe. Jedne z najstarszych to te, które zawierają w sobie słowo zdrowie: „Twoje zdrowie!”, „Na zdrowie!” itd. Inne z kolei zawierają słowo *no*: „No to cyk!”, „No to chlup (w ten głupi dziób)”. Małgorzata Marcjanik wymienia również toasty żartobliwe, życzeniowe i stereotypowe (Marcjanik). Pochwała zdrowia jest jedną z podstawowych fraz zamieszczanych w przewodnikach po Polsce, szczególnie w języku angielskim. Występują tam nawet porady co do prawidłowej wymowy toastu [‘naz-dro-v-ye’].

Ciekawy opis tego, jak nas widzą inni, znalazł się w jednym z poradników dyplomatycznych dla amerykańskich biznesmenów odwiedzających Polskę. Dokument z 1992 roku, ponad 450 stron. Jesteśmy w nim przedstawieni jako naród sympatyczny i gościnny, lecz pijący i jeżdżący jak szaleni. Na co Amerykanie zwrócili szczególną uwagę?⁶ Na częste wizyty sąsiedzkie i koleżeńskie, pomimo małych mieszkań, oraz na powszechny zwyczaj, by nigdy nie przychodzić w gości z pustymi rękami. Najlepiej przynieść niedrogi prezent, taki jak kwiaty, czekolada i oczywiście alkohol. To się opłaca, bo Polak przy najbliższej nadarzającej się okazji się zrewanżuje. Żeby nie ryzykować właściwie pewnego upicia się w polskim domu, najlepiej wykpić się prostym fortelem: „Dziękuję, prowadzę”. W poradniku znajdziemy również informację, że złe jest odbierane, jeśli ktoś nie pije, a ma do tego okazję. Podano też kilka sposobów na odmówienie wspólnego picia⁷. Ta nieufność w stosunku do osób stonających od alkoholu jako cecha charakteryzująca Polaków zauważona została już w XVI wieku. Nuncjusz papieski Giulio Ruggieri wspominał, iż trzeźwość odbierana jest jako grubiaństwo, a czasem jako skrytość charakteru i podstępność. Wygląda na to, że pozostało to w naszej mentalności. Często bowiem się słyszy, że temu, kto nie pije, nie można ufać, szczególnie jeśli chodzi o mężczyzn (Marcjanik).

Bywa, że wspólne wypicie wódki jest traktowane jako akt zażegnania sporu. Może o tym świadczyć wypowiedź Janusza Palikota, który komentując dla dziennika informacyjnego napiętą sytuację między dwiema partiami, powiedział: „Trzeba sięść z PSL, napić się wódki i zjeść kielbasę”. To bardzo charakterystyczna, można powiedzieć, polska wypowiedź. Przebrzmiewa z niej chęć pojednania ze względu na interes, sytuację i nadrzędne cele. Można z niej wynioskować, że obie strony poniosły emocje, lecz żadna z nich nie chce się przyznać do prowokacji. Zamiast dyskutować o powodach niesnasek, należy się napić, oczyścić atmosferę i zapomnieć⁸.

Temat picia wódki jest tak silnie zakorzeniony w kulturze, że znalazł odzwierciedlenie w dowcipach i powiedzonkach. Powiedzeń, których głównym bohaterem jest wysokoprocentowy napitek, istnieje mnóstwo.

⁶ Jak się wymigać od picia wódki w Polsce? Amerykanie radzą swoim dyplomatom. Portal Miasto Kraków [online], [dostęp: 01.07.2013]. Dostępny w internecie: <http://www.mmkra-kow.pl/454666/2013/7/28/jak-sie-wymigac-od-picia-wodki-w-polsce-amerykanie-radza-swoim-dyplomatom?category=magazyn>.

⁷ Ibid.

⁸ J. Palikot, Trzeba sięść z PSL, napić się wódki i zjeść kielbasę. Portal informacyjny Wirtualna Polska [online], [dostęp: 01.07.2013]. Dostępny w internecie: http://wiadomosci.wp.pl/kat,3,2,title,Trzeba-siasc-z-PSL-napic-sie-wodki-i-zjesc-kielbase,wid,10945238,wiadomosc.html?tid=111488_ticsn=3.

Weźmy pierwsze z brzegu:

*Słonko pali, ptaszek kwili, pora byśmy coś wypili!
Jak osoba godna, to pije z nami do dna!
Pijąc wódkę, jedząc śledzie, będziem silni jak niedźwiedzie!
Wódka lepsza jest od chleba, bo jej gryźć nie potrzeba
Nie ziewaj, tylko polewaj!*⁹

W społeczności studenckiej mówi się też o zasadzie czterech „Z”: „Zakuć, Zdać, Zapić, Zapomnieć” (Muzyka, 2009).

Chciałam wykorzystać ten najbardziej charakterystyczny dla nas Polaków stereotyp w myśl zasady, że jeśli coś jest wytykane, należy to potwierdzić i zażartować, aby zbagatelizować siłę argumentu. Dodatkowo, drwiny i żarty z siebie są szczególną częścią kultury Pomorza. Jak wynika z *Antropologii Kaszub i Pomorza* Józefa Borzyszkowskiego, miejscowościami, w których można takie podejście szczególnie zauważyć, są Sianów i Leba na Pomorzu Zachodnim oraz wsie Swarzewo i Truszkany na Pomorzu Gdańskim (Borzyszkowski, 2010, s. 177). Obiekt kultury zyskał kolejne dwie cechy, umiłowanie alkoholu oraz poczucie humoru, mające stanowić pretekst do tego, aby zaprojektować stół, który również by je zawierał.

OBSERWACJA – INTERPRETACJA

Jednym z obrazów dotyczących polskich wewnętrznych stereotypów był film Wojciecha Smarzowskiego *Wesele*. Występuje, moim zdaniem, paralela między tym obrazem a ekranizacją *Wesela* Stanisława Wyspiańskiego w reżyserii Andrzeja Wajdy. Jest ona związana właśnie z ukazaniem prawdy, choć w subiektywnej interpretacji reżyserów. Wajda pod pretekstem ekranizacji polskiej klasyki przemycił treści dotyczące kondycji państwa, np. pojawiający się chochoł miał symbolizować koniec PRL-u (Michnik, 1994). W kontekście obserwacji zachowań przy stole i stereotypizacji wewnętrznej film Smarzowskiego dostarcza więcej materiału do analizy, gdyż akcja dzieje się współcześnie, a dodatkowo obrazuje i karykaturuje pewne charakterystyczne polskie zaściankowe zachowania. W filmie tym, moim zdaniem mylnie nazywanym komedią, dobrze pokazany został wewnętrzny stereotyp związany z załatwianiem interesów przy alkoholu i stole. Jest w nim wiele

⁹ Blog, O Kacu słów kilka, Wszystko o kacu i jego leczeniu. Powiedzonka biesiadne i sporo humoru [online], [dostęp: 01.07.2013]. Dostępny w internecie: <http://kac.info.pl/powiedzonka-przyslowia-okacu/>.

scen, które pokazują drugie dno rodzinnych, ale mimo to oficjalnych ceremonii. Rozmowy o charakterze biznesowym prowadzone są na końcu bądź w rogu stołu. Widać to w scenie dotyczącej korupcji urzędnika zaproszonego na wesele córki głównego bohatera, a także w innej, gdy przy stole przekazywane są poufne informacje. Obie te sytuacje charakteryzuje pewne usytuowanie bohaterów względem stołu. Kadr z filmu, który prezentuję, idealnie ilustruje język ciała. Zachęcam do obejrzenia tego fragmentu filmu, aby na własne oczy przekonać się, o czym mówię.

Nie ma wątpliwości, iż kształt stołu wpływa na sposób zachowania się siedzących przy nim osób. Stół okrągły sprawia, że wszyscy się widzą i są sobie równi. Stół prostokątny tworzy dystans, lecz pozwala na pomieszczenie wielu osób i swobodną konwersację najbliższej usytuowanych. Stół kwadratowy i owalny to warianty pośrednie. W zależności od tego, jak są ustawione stoliki i jaki charakter ma spotkanie, mają miejsce różne sytuacje. Poza formalnymi spotkaniami mamy i takie, które zaczynają się oficjalnie, lecz po głównych uroczystościach panuje swobodniejsza atmosfera. Ludzie zmieniają miejsca, przesiadają się, przesuwają, dosiadają. Możemy wówczas obserwować, jak mimo wyliczeń ergonomicznych radzą sobie ludzie, którzy bez względu na logikę potrafią i chcą zmieścić się przy małym fragmencie stołu, gdyż to sprzyja dzieleniu się informacjami.

Kształt zaprojektowanego przeze mnie stołu wynika z obserwacji dokonanej nie w trakcie badania dostępnych stołów, lecz sprawdzania, jak pokazują się osoby, dla których spotkanie przy stole jest ważne bądź im poświęcone oraz – co ważne – uwiecznione na fotografii. Obraz, jaki zapamiętujemy i przechowujemy w archiwach pamięci, jest związany z daną sytuacją. Zaprezentowane zdjęcia nie są jedynie dowodem na zniekształcanie przez obiektyw prostokątnego stołu, lecz na sposób usadzenia osób, które są głównym powodem „tworzenia obrazu” uwieczniającego dany moment. To właśnie osoba bądź osoby zgromadzone przy stole są głównym powodem powstania dokumentacji zdjęciowej. Stół jest jedynie artefaktem, spoiwem łączącym i zbierającym głównych aktorów na planie.

Ze względu na perspektywę i wykorzystywaną optykę stoły na zdjęciach i obrazach mają kształt trapezu, co postanowiłam wykorzystać i wzmocnić w swoim projekcie. Zabieg ten pozwolił na zaobserwowanie zachowań ludzkich, które prowokuje bądź do których zachęca kształt stołu. Zostało to uświadomione w dokumentacji filmowej. Sytuacje przy stole, które Smarzewski uwypuklił w *Weselu*, są oczywiście przerysowane, ale przez to bardziej czytelne. Osoby chcące porozmawiać o prywatnych, intymnych, tajnych sprawach pokonują dystans, jaki tworzy stół, siadając w taki sposób, że okalają

np. jego róg. Dodatkowo w takich sytuacjach charakterystyczne jest to, że ucieka się z centrum obserwacji. Inaczej jest w przypadku przemowy bądź wznoszenia toastów.

SEK W TYM – KONSTRUKCJA, MATERIAŁ, KOLOR, ILUZJA

Mój stół jest nie tylko meblem. Obiekt jest materialną próbą zabrania głosu w rozważaniach dotyczących badań wzajemnego wpływu relacji przestrzennych na zachowania ludzi.

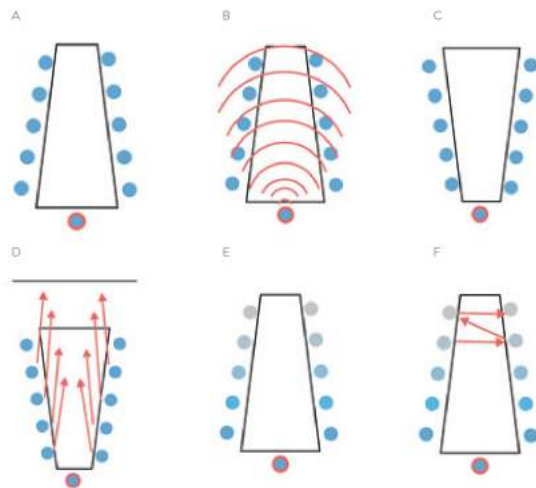
Empiryczne zastosowanie założeń proksemicznych opisywanych przez Edwarda T. Halla (Hall, 1976). To obiekt kultury będący miksem lokalnych i globalnych odniesień. Było dla mnie ważne, aby zaprojektować produkt autorski, który pokazuje polską biesiadę we współczesnych warunkach. Tradycja „zastaw się, a postaw się” jest nadal żywa, lecz podobnie jak przywoływana pasterka nabrała nowego znaczenia. Projektując stół, chciałam uwzględnić charakterystyczne dla regionu Kaszub materiały, kolory, a także typowo polskie, w tym pomorskie, zachowania i przyzwyczajenia. Odrzuciłam wszystkie wzory znane z haftu. Są one dla mnie jedynie powierzchownym traktowaniem kaszubskich inspiracji oraz sztuczną, a tym samym zbędną dekoracją.

Wybrałam drewno sosnowe, najczęściej występujące w północnej części Polski¹⁰. Błat pozostaje w naturalnym drewnie, natomiast cały spód, łącznie z nogami, ma agresywny niebieski kolor. Błat wykonany jest z ukośnie ciętych desek, które w środku mają sęki tworzące linię. To jedyna dekoracja – naturalne usłojenie drewna, niebieski kolor oraz ornament z sęków. Linia utworzona przez sęki jest symboliczną reprezentacją kontroli nad naturą. Stół – Transuarium trialogiczne – ma 3 m długości i jest w kształcie trapezu. Jeden z boków, nazywany szczytem stołu, ma 150 cm. Drugi bok – to tylko 75 cm, a dystans między nimi wynosi 3 m, jak wspomniałam wcześniej.

Hierarchia gości jest wzmocniona trapezoidalnym kształtem stołu. Perspektywę podkreślają nogi stołu, które podobnie jak jego krańce różnią się grubością. Dodatkowo, aby wzmocnić perspektywę, są ścięte pod kątem do środka. Gospodarz siedzący u szczytu dzięki konstrukcji stołu widzi wszystkich gości. Nikt nikogo nie zastania, a sam gospodarz jest lepiej słyszalny. Zaproszeni goście siedzący bliżej gospodarza znajdują się w części bardziej oficjalnej (VIP).

¹⁰ P. Gach, *Sosna* [online], [dostęp: 03.07.2013]. Dostępny w internecie: <http://www.drzewa.nka.netmark.pl/atlas/sosna/sosna.php>.

Druga strona też ma swoje zalety, sprzyja mniej oficjalnej rozmowie, plotkom i załatwianiu „polskich interesów”. Ze względu na iluzję, wzmocnioną przez skośne deski blatu, osoby siedzące przy węższym krańcu nie czują dystansu, a wręcz przeciwnie – mają wrażenie, że siedzą bliżej gospodarza. Iluzja ma też działać humorystycznie i z dystansem do nas samych. Stół na pierwszy rzut oka nie wzbudza podejrzeń. Poza sekami nie widać nic szczególnego. Jednak po dłuższej chwili zauważamy pewne „smaczki”. Linia utworzona z seków przykuwa uwagę, a reszta płynie, co powoduje, że patrząc na stół-transarium, już czujemy się lekko po spożyciu. W słowniku miejskim taki stan nazywany jest podchmieleniem.



SCHEMATY
SYTUACYJNE

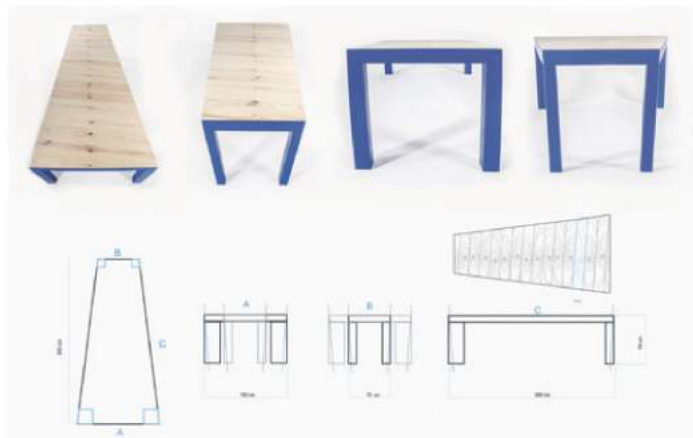
A, B np. konferencja, wykład. Osoba prowadząca jest nie przesłonięta, widzą nikt nikomu jej nie zasłania. Jest też odpowiednio słyszalna.

C, D np. prezentacja. Osoba prowadząca, nie stoi tyłem do obrazu, skupia się na prezentowanej treści, osoby obecne również skupiają się na treści prezentacji, nie na osobie prowadzącej, nikt nikomu nie zasłania.

SCHEMATY A, B oraz **C, D** sytuacja pedagogiczna, (kolista struktura stołu). Stół wspomaga swoim kształtem charakter spotkania.

SCHEMATY E, F sytuacja biesiadno-uroczysta (opisana w tekście).

SCHEMAT
KONSTRUKCYJNY
STOŁU



PODSUMOWANIE

Realizacja miała być reprezentacją teorii, obiektem kultury zawierającym współczesne podejście do tradycji, potraktowanym z dystansem i polskim poczuciem humoru. Materiałowo i kolorystycznie miał on być łatwy do zlokalizowania na mapie geograficznej oraz służyć jako eksperymentalna interpretacja przystolnych zachowań. Były momenty, w których chciałam podjąć inne decyzje dotyczące formy i stylistyki. Wynikały one głównie z przecucia, którym w dużej mierze się kieruję w takich sytuacjach. Chciałam jednak, aby realizacja ta była konsekwencją opisywanych założeń, a każda linia, kąt, struktura, faktura, wielkość mogły być uzasadnione wytyczonymi założeniami. Pod tym względem projekt uważam za skończony i udany.

Nie miałam jeszcze okazji się przekonać, jak stół sprawdza się w sytuacji biesiadnej. Mam zamiar się tego dowiedzieć, a szczegóły zarejestrować. Udało mi się natomiast przetestować, jak zachowuje się on w obiektywie i czy złudzenia optyczne związane z jego kształtem wpływają na postrzeganie bohatera. Dodatkowo, aby wejść w dyskusję o stereotypach, zdecydowałam się na kreację związaną z kulturą kaszubską. Dziadek Andrzej Tomasz Flisykowski ma korzenie kaszubskie, lecz obecnie nie jest z tą kulturą związany. Przebranie go w strój kaszubski miało być kolejną demonstracją mojego

podejścia związanego z nadmierną fasadowością lokalnych symboli. Działek jest przebrany, a nie ubrany. Nie przyodziewa galowego kaszubskiego stroju, mimo że zna język kaszubski i do tej pory mamy rodzinę na Kaszubach. O czym to świadczy? O tym, że podobnie jak w projektowaniu, nie musimy za każdym razem aplikować na produkt wzoru haftu, aby mógł być on odbierany jako lokalny. Drugą osobą na zdjęciach jestem ja. Nie czuję się komfortowo jako fotomodelka i mam nadzieję, że prezentacja fotograficzna z moim udziałem nie będzie w ten sposób odbierana. Zależało mi, aby było widać różnicę pokoleń i zarazem aby spójność więzów krwi również istniała. Wnuczka, sprawczyni i prowokatorka spotkania. Ubrana we współczesną dostępną na rynku odzież, zaprojektowaną z uwzględnieniem wytyczonych trendów przez różne sieciowe marki. Stół stanowi tło dla nas, dla spotkania i sytuacji. Przestaje być designerskim bohaterem w momencie, gdy pojawia się człowiek. Z drugiej strony, to za jego sprawą mają miejsce różne kreacje i reprezentacje osób uwiecznionych na zdjęciu. Stół znowu staje się bohaterem, obiektem kultury, lecz tylko w kontekście występowania wspólnie z człowiekiem. W przeciwnym razie nie miałby sensu.

Skupiłam się na tym, co się dzieje na styku lokalności z globalnością – na glokalności. Doświadczamy globalnych przemian, przez niektórych wręcz nazywanych kryzysem ekonomicznym, energetycznym lub społecznym. Oferowany przeze mnie krytyczny dialog antropologii i socjologii w porozumieniu z kulturą ma przyjąć w sukurs współczesnemu redefiniowaniu designu. W dobie ciągłego życia z oddechem kryzysu i jego skutków na plecach podaję w wątpliwość zasadność skupiania się jedynie na politechnicznym aspekcie wynalazczości stale powstających produktów. Kryzys jest jasnym sygnałem, że sposób, w jaki do tej pory działaliśmy, przestaje – bądź już przestał – działać. Gdyby człowiek stale ulepszał starą parową maszynę napędzaną węglem po to, by lokomotywa szybciej dowiozła pocztę do celu, nie wynalazłby światłowodów przesyłających tę samą informację znacznie szybciej. Na przykładzie glokalności chciałabym opowiedzieć o zauważonych przeze mnie mechanizmach związanych ze współczesnym światem projektowym.

Wystawa autorska
Marty Flisykowskiej
PURE NORD DESIGN,
Kolonia Artystów, Gdańsk 2014,
fot. Krzysztof Winciorek



BIBLIOGRAFIA

Wydawnictwa zwarte

Borzyżkowski J., 2010, *Antropologia Kaszub i Pomorza. Badania – kultura – życie codzienne*, Instytut Kaszubski, Gdańsk.

Joosten Y., 2004, *Dekorowanie stołu na co dzień i od święta*, Klub dla Ciebie, Warszawa.

Kwaśkiewicz M., 2011, *Ludowa medycyna Pomorza*, Wydawnictwo Jasne, Pruszcz Gdański.

Łoziński M. i J., 2012, *Historia Polskiego Smaku. Kuchnia, stół, obyczaje*, Dom Wydawniczy PWN, Warszawa.

Przekazy ustne

Mendel M., 2013, *Miasto Pedagogiczne*, wykład poprowadzony 26.06.2013 podczas festiwalu Alternativa, Gdańsk.

Internet

Krajski S., *Rozmieszczenie gości przy stole* [online], [dostęp: 30.06.2013]. Dostępny w internecie: <http://www.savoir-vivre.com.pl/?rozmieszczenie-gosci-przy-stole,170>.

Marcjanik M., *Współczesne polskie toasty – przejawem pauperyzacji z życia towarzyskiego*, s. 2 [online], [dostęp: 30.06.2013]. Dostępny w internecie: http://www.bibliotekapiosenki.pl/binaries/files/wspolczesne_polskie_toasty.pdf.

Maroń A., *Etykieta w kontaktach służbowych* [online], [dostęp: 30.06.2013]. Dostępny w internecie: <http://kadry.nf.pl/Artykul/7778/Etykieta-w-kontaktach-sluzbowych/etykieta-kultura-organizacji-savoir-vivre-zachowanie-w-biznesie>.

Michnik A., *Popiół, Ulan, Polonez*, „Gazeta Wyborcza”, 13.05.1994 [online], [dostęp: 02.07.2013]. Dostępny w internecie: http://wyborcza.pl/2029020,93057,5212254,Popiol_Ulan_Polonez.html.

Muzyka A., *Zakuć, zdać, zapić, zapomnieć*, kafeteria.pl, 02.03.2009 [online], [dostęp: 01.07.2013]. Dostępny w internecie: http://www.kafeteria.pl/przykawie/obiekty.php?id_t=817.

Gach P., *Sosna* [online], [dostęp: 03.07.2013]. Dostępny w internecie: <http://www.drzewa.nk4.netmark.pl/atlas/sosna/sosna.php>.

DR MARTA FLISYKOWSKA

THE TRIALECTICAL TRANSUARY TABLE

My focus is on what happens at the interface between the local and the global – glocality. The critical dialogue of anthropology and sociology in agreement with culture, which I have put forward, is there to aid the contemporary redefinition of design. At a time when we constantly live with the economic crisis and its aftermath breathing down our backs, I contest the legitimacy of focusing solely on the polytechnic aspect of inventing ever new products. The table is a material representation of the glocal approach to creating designer products. I treat it as a conceptual frame through which I describe and analyse anthropological and sociological observations. The table is a symbol, it is the already mentioned cursory examination of the whole. It is a transcultural message, an object which contains many meanings and features. It is a place of important events. Lastly, the table is global and historically subjective. I have sneaked in Kaszubian attributes based on distinctive motifs from the natural environment and on the nature of the people themselves. I have attempted to weave the social idioms that are a personal interpretation of Polish culture into the history that concerns and has been materialised in the table I designed. In this article, I refer to the Polish feasting tradition by critically remarking on the saying “pawn but splurge”. Over the centuries, Polish culture has always been big on feasts. The etiquette of sitting guests at the table referred to here is accepted in the customs of European and Post-European culture. Table manners concern not only the invitees, but also the inviters. Official situations have a formalised code for sitting guests at the table. Apart from such diplomatic situations, we also have informal, family and social situations and it is these contexts that become a veritable treasury of knowledge about cultural behaviour, in this case Polish cultural behaviour.

Dr Marta Flisykowska works at the Faculty of Architecture and Design, Experimental Design Studio. Her interests include various aspects of design, especially within its social context. She applies her observations in her designs, exhibitions and publications. Dr Flisykowska treats design as a meeting between the local and the global realms of culture. She has been exploring these intriguing design-based interrelationships for several years, with her quest leading her to a PhD in Fine Arts in the discipline of the Design Arts in December 2013. She attributes her specific sense of humour to overdosing on cartoons in her childhood. She also collects stones and likes caraway seed.

MARTA KOŁACZ

NOWE FORMY I STRATEGIE DLA NOWEGO
MILLENNIUM.

POLSKA ZASTAWA STOŁOWA W LATACH
2001-2014. PRÓBA ANALIZY



MGR MARTA KOŁACZ – kuratorka i historyk designu, zajmuje się realizacją programów adresowanych do lokalnych społeczności, działaniami związanymi z designem i przestrzenią publiczną, a także animacją kultury, kuratorka Centrum Sztuki Współczesnej w Toruniu, w tym m. in. projektów takich jak PRZEprojekt czy Festiwal Architektury i Wzornictwa TORMIAR. Jedną z założycieli Stowarzyszenia Bydgoskie Przedmieście, członkini Fundacji Win-Win. W ramach swojej pracy dydaktycznej na Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku prowadzi wykłady z historii, teorii, krytyki, a także semantyki designu na Wydziale Wzornictwa i Architektury. Jest również opiekunem działającego na Wydziale AiW koła naukowego DESK. Design Kolektyw. Marzy o założeniu Muzeum Designu w Polsce.

Na zdjęciach przedstawiających prywatne spotkania czy fotografiach uwieczniających oficjalne biesiady odnajdziemy stół pełen przedmiotów o różnorodnych formach i funkcjach. Ich kształt i dekoracja zdradzają nam czas powstania danego zdjęcia, panujące mody i obyczaje. Te z pozoru nieistotne objekty określane mianem zastawy stołowej są – poza ich oczywistą funkcją dekoracyjną i użytkową – nośnikami idei ważnych dla społeczności, wśród której i dla której powstały. Przyglądając się ich formom i dekoracjom, możemy powiedzieć wiele o inspiracjach i wyzwaniach stojących przed ich twórcami, a także o czasach, dla których zostały zaprojektowane. W XXI wieku w europejskim kręgu kulturowym na zastawę stołową zasadniczo składają się przedmioty przeznaczone do indywidualnego użytku przez każdego z biesiadników (talerze, szklanki, filiżanki i sztucce), naczynia do serwowania potraw, podawania napojów oraz naczynia na dodatki i przyprawę. Poniższy tekst jest próbą przyjrzenia się zastawie stołowej z perspektywy projektów, które powstały w Polsce wraz z nadejściem nowego tysiąclecia, w latach 2001–2014. Wspomniany okres nie doczekał się jeszcze opracowań krytycznych, a powstałe przedmioty są często zbyt młode, by ocenić je z właściwego dystansu historycznego. Niemniej warto pokusić się o próbę pierwszych podsumowań, zebrania głosów krytycznych, przede wszystkim zaś opracowania zbioru powstałych wtedy projektów.

Początek XXI wieku to dla polskiego wzornictwa okres równie burzliwy, co ciekawy. Z jednej strony wiele fabryk, które przez ostatnie dziesięciolecie dostarczały przedmiotów stołowych, upadło lub znalazło się w stanie upadłości, z drugiej – nastąpił rozkwit niezależnych inicjatyw, firm zakładanych bezpośrednio przez twórców decydujących się, aby w ten oto sposób dystrybuować swoje projekty. Zarówno w przypadku jednej, jak i drugiej formy produkcji projekty te były w omawianym okresie chętnie prezentowane na stronach magazynów i portali zajmujących się designem i wnętrzami. Dzięki temu w powszechnej świadomości wzrosła wiedza dotycząca autorstwa wzorów i samych osób zajmujących się tą dziedziną. Stosunkowo hermetyczne wcześniej środowisko designu autorskiego, często niedostępnego

w sprzedaży, zmieniło się i uległo profesjonalizacji wraz z rozwojem sklepów, często internetowych, zajmujących się sprzedażą towarów opatrzonych metką „design” i „designerski”. Słowa te pojawiły się również w strategiach zakładów zajmujących się produkcją masową, jako trend mający przyczynić się do budowania wizerunku marki i zdobycia dla niej nowych, bardziej wymagających odbiorców.

Opracowanie łączy w sobie prezentację projektów, które powstały zarówno w sposób przemysłowy, jak i unikatowe przedmioty. Omówiony w tekście segment produkcji masowej to przede wszystkim produkty firm obecnych na polskim rynku już wcześniej, w XX wieku, którym szczęśliwie udało się przetrwać czasy transformacji gospodarczej. Wśród nich warto wymienić połączone Polskie Fabryki Porcelany „Cmielów” i „Chodzież”, Porcelanę „Kristoff” czy też Krośnieńskie Huty Szkła. Większość z nich w omówionym okresie kierowała się zachowawczą strategią produkcji bezpiecznych, często historyzujących wzorów. Zauważyć można jednak, będące elementem strategii rozwoju, zainteresowanie się nowoczesnym wzornictwem. Drugą grupę omawianych przedmiotów stanowią obiekty, które zostały zaprojektowane i wykonywane w niewielkich limitowanych seriach przez małe studia, najczęściej zakładane przez samych projektantów. Trzecią grupę projektów stanowią przedmioty studyjne, często prototypy, które prezentują, w którą stronę kierowały się zainteresowania osób zajmujących się tą dziedziną i możliwości rozwoju polskiego wzornictwa stołowego. Choć mówimy o okresie zaledwie kilkunastu lat, odnajdziemy wśród powstałych przedmiotów projekty będące świadkami zmieniających się w tym czasie gustów i potrzeb odbiorców, na które rynek designu starał się odpowiedzieć. Przeglądając dziś portfolia zarówno dużych zakładów, jak i twórców indywidualnych, wyróżnić można różnorodne obszary twórczych i formalnych poszukiwań. Odnajdziemy tu zarówno echa sztuki konceptualnej czy dekonstruktywizmu, jak i przykłady projektowania zrównoważonego, naukowego operacjonizmu, czy też fascynacji własną przeszłością, sztuką ludową, a także wiele innych wątków.

W STRONĘ WŁASNEJ HISTORII... STARA FORMA, NOWA DEKORACJA

Obecne na polskim rynku duże zakłady ceramiki stołowej swą działalność w omawianym okresie koncentrowały głównie na produkcji tradycyjnych i zachowawczych w formie i w dekoracji modeli. Wynika to, jak twierdzą sami zainteresowani, z przyzwyczajenia zarówno polskich, jak i zagranicznych odbiorców, którzy wybierając serwis, decydują się zazwyczaj na tradycyjne, często pokryte kolorowym dekokrem (Kowalska, 2012). Te klasyczne

modele zdecydowanie dominują w ofercie sprzedażowej zakładów. Od kilku lat dostrzegalna jest jednak także strategia polegająca na inwestowaniu w nowe (i nowoczesne) dekoracje już istniejących modeli. Budowanie nowoczesnego wizerunku zakładu odbywało się poprzez zaproszenie do współpracy grafików i projektantów, którzy dodawali do wdrożonych już wcześniej do produkcji kompletów współczesnego ducha i nowoczesną estetykę. Takie połowiczne rozwiązanie pozwoliło na ograniczenie kosztów związanych z wprowadzeniem na rynek nowego modelu, a jednocześnie dało możliwość zainteresowania nowej grupy odbiorców poszukujących współczesnego wzornictwa. Na taki rodzaj strategii zdecydowała się Fabryka Porcelany „Kristoff” (dawniej: Porcelana Krzysztof). Po zmianie właściciela zakładu, który – co ciekawe – przejął fabrykę na skraju upadłości, do współpracy zaproszono grafików i projektantów. Ich zadanie polegało na stworzeniu nowoczesnych i atrakcyjnych wzorów na istniejących już modelach zastawy. Klasyczne, zarówno te proste, jak i historyzujące formy zostały pokryte nową dekoracją, co pozwoliło stworzyć ekskluzywną, sygnowaną nazwiskami projektantów linię, będącą uzupełnieniem oferty zakładu: „Postanowiłam, że spróbuję jakoś odbudować wizerunek marki, przy okazji ożywiając nieco krajowy rynek. Choć on też jest bardzo trudny – bo najchętniej kupowany przez Polaków wzór to wciąż kwadratowy talerz z różą” – mówiła w wywiadzie dla „Wysokich Obcasów” Margareta Jarząbek, odpowiedzialna za program dekoracji autorskich w fabryce (Kowalska, 2012). Jednym z najczęściej komentowanych na łamach prasy branżowej modeli, stworzonym w ramach tej kolaboracji, stał się zestaw zaprojektowany przez Marka Mielnickiego. Kolekcja „Circus” (il. 1) powstała w 2012 roku na bazie historycznego, utrzymanego w neobarokowej estetyce serwisu „Frydryka” z 1936 roku, znajdującego się obecnie w ofercie firmy jako model „Alaska” (Od Kristera do Kristoffa, 2013). Nawiązujące do historycznych formy zostały połączone z nowoczesną grafiką, dzięki czemu zestawienie może być atrakcyjne dla szerokiej grupy odbiorców – ceniących zarówno elegancję, jak i humor i przewrotność. Na warstwę dekoracyjną składają się błękitne motywy, przedstawiające cyrkowych artystów, umieszczone na białym tle, uzupełnione ręcznie malowanymi, złożonymi detalami. Całość zaś sprytnie balansuje między ornamentálnymi zdobieniami charakterystycznymi dla wyrobów porcelanowych z XIX wieku a na wpół realistycznymi, na wpół komiksowymi motywami postaci weni wpisanych. Co ciekawe, dzięki temu, iż Mielnicki użył w projekcie dekoracji sporo złota, kolekcja „Circus” cieszy się zainteresowaniem klientów z Arabii Saudyjskiej i Rosji („Gazeta Prawna” 2014). Innym wartym wymienienia przykładem współpracy fabryki „Kristoff” z projektantką jest kolekcja „Nathalie&George” autorstwa Marii Jeglińskiej. Inaczej niż w projekcie Mielnickiego, serwis został pokryty abstrakcyjną, nowoczesną dekoracją. Wzory, które umieszczono na prostym w formie

modelu „Olimpia II”, powstały z inspiracji autorki parą projektantów: Nathalie du Pasquier i George'em Sowdenem. Wchodzące w skład kompletu naczynia zostały pokryte dwoma kontrastującymi w formie i kolorze deseniami. Jęglińska – podobnie jak czynili to du Pasquier i Sowden w latach 80. XX wieku w swoich projektach dla Memphis – zastosowała w ramach jednego przedmiotu kontrastowe kolory i dynamiczne, zgeometryzowane wzory. Postmodernistyczny w duchu i nowoczesny w formie efekt dekoracyjny współgra tu z prostą formą porcelany, na którą wzór został naniesiony. O sukcesie przyjętej przez fabrykę „Kristoff” strategii świadczyć może wyróżnienie obu zestawów tytułem „must have” podczas kolejnych edycji Łódź Design Festival – w 2012 i 2013 roku.



ILUSTRACJA 1
Imbierek z serwisu „Circus”,
Marek Mielnicki
Producent: „Kristoff”,
Fabryka Porcelany
„Krzysztof”, 2012

Inny duży producent – Polskie Fabryki Porcelany „Ćmielów” i „Chodzież”, firma powstała z połączenia tych dwóch zakładów – także zdecydował się zaprosić do kooperacji projektanta, Marka Cecułę, aby odświeżyć swój wizerunek. Ta dużo bardziej kompleksowa niż w fabryce „Kristoff” współpraca zaowocowała stworzeniem w 2013 roku Ćmielów Design Studio i sukcesywnym wdrażaniem jego projektów. Efektem tych działań w ofercie zakładu są zarówno projekty masowe (np. „Mix&Match” będący zmodyfikowaną wersją

chodziejskiej porcelany, dla której zaprojektowano nowoczesny zestaw dekorów), jak i wykonane ręcznie przedmioty. Jednym z ciekawszych przykładów reinterpretacji przez Cecułę dawnej, historycznej formy jest projekt „Gloria Dor” pokazywany w 2014 roku podczas ekspozycji „NASZ”, przygotowanej przez Gosię i Tomka Rygalików. Klasyczny, zazwyczaj bogato dekorowany i złożony Ćmielowski serwis został pokryty bardzo oszczędnym, graficznym wzorem. Podobnie jak w przypadku kolekcji „Circus”, taki zabieg pozwolił na nowo zinterpretować klasyczną formę. Mocna, oparta na biało-czarnym kontraście, oszczędna dekoracja, mimo że nałożona na neobarokowy serwis do herbaty, pozwala zinterpretować przedmiot, który został nią pokryty, jako nowoczesny, zaś samo zestawienie ukazuje potencjał i możliwości tkwiące w odkrywaniu i parafrazowaniu historycznych wzorów.

Przywracanie świetności dawnym wzorom, powodowane fascynacją powojennym polskim wzornictwem i ówczesną estetyką, było w omawianym trzy-nastoleciu – nie tylko w ceramice – chętnie stosowaną strategią, by wymienić tylko uruchomienie przez firmę „Wzór” produkcji fotela rm58, wprowadzenie do sprzedaży przez organizację Nowy Model regału Rajmunda Hałasa z 1959 roku, czy też popularność wykorzystującej estetykę retro łódzkiej firmy „Pan tu nie stał”. Sukcesywnie rosło również wśród młodych twórców zainteresowanie historycznymi formami rodem z PRL-u. Co ważne, próby nadania im współczesnego kontekstu, czy też reinterpretacji formy i kształtu, cieszyły się zainteresowaniem odbiorców. Takim przykładem odświeżenia starej formy, który odniósł sukces rynkowy i zyskał naśladowców, jest reaktywacja sztaplowanego kubka barowego przez Mikołaja Długosza i założona przez niego w 2009 roku marka Mamsam. Ten masowo produkowany od 1969 roku w Polskich Zakładach Porcelany Stołowej „Lubiana” projekt w krótkim czasie zyskał popularność i był powszechnie stosowany wszędzie tam, gdzie odbywało się żywienie zbiorowe – w jadłodajniach, barach mlecznych, szpitalach. Kubki z „Lubiany” różniły się od siebie jedynie nadrukowanymi logotypami identyfikującymi instytucje, w których były używane. I właśnie do tej tradycji odniósł się Mikołaj Długosz. Produkowane przez niego naczynia zdobione są współczesnymi wzorami i sprzedawane w limitowanych seriach. Słowa i dekoracje umieszczone na kubkach zachowują rozmiary wcześniej drukowanych w tym miejscu zakładowych logotypów i odnoszą się do popularnych niegdyś powiedzeń czy sformułowań, zachowując ciesząc się obecnie popularnością estetykę retro. Podobnie jak Długosz, do sentymentalnej fascynacji wzornictwem poprzedniej epoki przyznały się projektantki z grupy Wzorowo, tworzonej przez Agnieszkę Bar, Agnieszkę Kajper oraz Karinę Marusińską. Przyjęta przez grupę podczas pracy nad projektem „Kryształ” strategia polegała na wykorzystaniu i podkreśleniu dekoracyjności popularnej i dobrze znanej formy, charakterystycznej dla szkła kryształowego, które

niegdys zdobiło meblścianki wielu polskich domostw. Poprzez zmianę materiału, z którego talerzyk został wykonany, powstał projekt we współczesnej, wręcz luksusowej estetyce. Co ciekawe, te tworzące geometryczną, regularną strukturę wgłębienia na talerzu autorki promują również ze względu na ich funkcjonalność – forma umożliwiła ociekanie wody lub tłuszczu z potraw. Mamy tu do czynienia z bardzo ciekawą strategią poszukiwania nowych form zdobniczych dzięki zastosowaniu technik charakterystycznych dla innego materiału. Wspólną fascynacją trójki projektantek tworzących Wzorowo jest polska tradycja i czasy PRL-u. Piszą o tym na swojej stronie internetowej: „Powołujemy do życia przedmioty, które noszą w sobie znamiona czasów, w których dorastałyśmy” (www.wzorowo.com). Jednak sentyment do form retro jest w ich przypadku jedynie początkiem procesu projektowego: „Lamiemy kanony myślenia o przeznaczeniu zwykłych przedmiotów, zmieniamy dawno znalezione dla nich funkcje. Wykorzystujemy znane formy w nowych kontekstach. Łączymy design z antydzajnem, design z re-dizajnem” (Bar, Kajper, Marusińska, 2010). Rezultatem takiego działania stały się nowoczesne formy z wyraźnie zaznaczonym źródłem pochodzenia jej pomysłu.

GLOKALNOŚĆ FORM I OBYCZAJÓW. MIĘDZY LOKALNOŚCIĄ A KOSMOPOLITYZMEM

Otwarcie się na świat po 1989 roku, umocnione wejściem Polski do Unii Europejskiej w 2004 roku, a potem ratyfikowaniem układu z Schengen w 2007 roku, dało Polakom m.in. impuls do poznawania i doświadczania na niespotykaną wcześniej skalę innych kultur, zwyczajów i ich kuchni. Powracający z egzotycznych podróży rodacy przywozili ze sobą modę na kuchnię włoską, japońską, arabską. Możliwość swobodnego podróżowania, poznawania innych tradycji kulinarnych, a przede wszystkim głód na nie znalazły swe odbicie również w projektowanej na początku XXI wieku zastawie stołowej. Masowy import towarów z całego świata sprawił, że znalazły się one na wyciągnięcie ręki. W kuchniach Polaków pojawiła się chęć eksperymentowania i poznawania kulinariów innych, czasem bardzo egzotycznych dla nas narodów. Zaś w szafkach z zastawą stołową zaczęły się pojawiać zestawy do jedzenia sushi czy też picia sake. Równocześnie, być może jako przeciwwaga dla globalizmu, na progu nowego wieku uwydatniła się potrzeba zaznaczenia swej tożsamości, m.in. właśnie poprzez silnie z nią związaną lokalną kuchnię. Być może dlatego wciąż żywe i poszukiwane przez odbiorców stały się przedmioty oparte na regionalnych, ludowych wzorach, które przeżywać zaczęły kolejną już młodość. Popularność zyskały serwujące tradycyjne wiejskie potrawy drewniane, góralskie chaty i kryte strzechą karczmy. Utożsamiane z prawdziwą polską kuchnią lokale gastronomiczne przywróciły

modę na kamionkowe, ludowe w formie naczynia. Wciąż też, niejako w spuściznę po Cepelii, obecne było zainteresowanie zarówno rękodzielniczym sposobem wykonania, jak i estetyką handmade'u. Te dwie tendencje – rozwijające się obok siebie, a czasem wręcz wzajemnie się nakładające – oddają ciekawy obraz społeczności zawieszony między tym, co lokalne, a tym, co globalne.

Jednym z najciekawszych przykładów mariażu obu tych tendencji jest efekt współpracy bolesławieckiej Fabryki Naczyń Kamionkowych „Manufaktura” z Magdą Gazur i Barbarą Rydzak. W sygnowanej przez projektantki, inspirowanej lokalną tradycją kolekcji ceramiki „Modern” z 2014 roku odnaleźć można m.in. naczynia do podawania sushi. Typowy dla zakładów z okolic Bolesławca, wykonywany unikatową metodą stempelkową wzór w pawie oka został w tym projekcie odświeżony. Naczynia zyskały nowoczesne, geometryczne kształty, a także nietypowe dla bolesławieckiej ceramiki tła – czerwone, zielone czy turkusowe. Oprócz tradycyjnych form dzbanków, kubków i talerzy pojawiły się także – w odpowiedzi na nowe potrzeby odbiorców – naczynia do podawania sushi. Również zaprojektowane przez Studio Robot¹ pałeczki „TwoTu” to współczesny miks kulturowy i przedmiot ukazujący zmieniające się zwyczaje kulinarne. Pałeczki i sztucce w jednym, mieszczą w sobie tradycje jedzenia Wschodu i Zachodu. To swoiste dwa w jednym – z jednej strony minimalizacja potrzebnych sztuców, z drugiej zaś urządzenie, które wspierać może Europejczyków dopiero zaczynających swą przygodę z jedzeniem pałeczkami. Z kolei do popularnej za granicą tradycji jedzenia tapas, małych przekąsek towarzyszących spożywaniu wina, postanowiła nawiązać w swoim projekcie Gośia Rygalik. Projekt „TAPAS” powstał podczas zagranicznej podróży: „Był to nasz spontaniczny pomysł. Byliśmy niedawno we Włoszech na wakacjach, gdzie tradycja aperitivo jest bardzo żywa. Chodzi o tradycję gratisowych przekąsek, które serwowane są w barach do drinków i wina codziennie, zanim przyjdzie pora kolacji. W Italii nie przystoi pić alkoholu bez towarzystwa jedzenia. W północnych Włoszech, np. w Mediolanie, idea aperitivo jest niezwykle popularna i ludzie często spotykają się, aby razem jeść i pić. Pomyśleliśmy, żeby zrobić coś takiego” (nn, 2012c). Klimat zagranicznego zwyczaju został przez Rygalików odtworzony za pomocą minimalistycznych, wykonanych z drewna deseczek służących do podawania przekąsek. W tych przedmiotach tradycja została wymieszana z nowoczesnością.

Przyglądając się tym współczesnym działaniom, warto zaznaczyć, iż polska kuchnia w przeszłości również była multikulturowa i często przejmowała

1. Studio Robot tworzą: Karolina Chyziak, Krzysztof Czajka i Łukasz Wysoczyński.

przepisy od innych narodów. Do tej idei postanowili odnieść się projektanci ze studia Aze Design² w prostym w formie projekcie „Taste of Diversity”³. Ten zestaw do przypraw poprzez swój architektoniczny, symbolizujący świątynię z białostockiej panoramy kształt odwołuje się w sposób obrazowy do dawnej historii miasta, które zamieszkiwali wyznawcy czterech religii. Inspiracją dla koncepcji stała się międzykulturowa lokalna kuchnia składająca się z charakterystycznych dla różnych społeczności przepisów. Jak mówią projektanci: „zestaw na przyprawę to trochę kuchni, trochę religii, odrobina odpustowego kiczu i szczypta fetyszu. Wszystko wymieszane i niejednoznaczne jak podlaska kuchnia” (nn, 2012a).

Definiowanie lokalności nie jest dla projektanta, który stawia sobie za cel wyjście poza tradycyjne formy i regionalne zdobienia, zadaniem prostym. Przedmioty takie powinny w zbilansowany sposób konfrontować tradycję i nowoczesność. Z takim właśnie udanie zrealizowanym założeniem mamy do czynienia w przypadku zastawy „Kaszëbë”⁴ Marty Flisykowskiej z 2010 roku (katalog, str. 112). Autorka nawiązała w swym projekcie do tradycji, odwołując się do kultury kaszubskiej, z której sama się wywodzi. Charakterystyczne dla regionu tworzywo – glina – zostało w zaprojektowanej zastawie zestawione z nowoczesnym materiałem i technologią. Dzięki temu przedmiot balansuje na granicy dekoracyjnego obiektu i rzeczy użytkowej. Gliniana misa, wykonana w posiadającym wielopokoleniową tradycję kaszubskim warsztacie rodziny Neclów, została uzupełniona paterą wyprodukowaną z Corianu we współczesnej fabryce. Powstał przedmiot umożliwiający użytkownikowi radość z formy reprezentującej lokalną kulturę, jednocześnie zapewniając użytkownikowi także nowoczesną funkcjonalność, np. możliwość zmywania w zmywarce. Projekt odzwierciedla przekonania autorki: „Inspiracje kulturą ludową i lokalnym rękodziem powinny wierać projekt, a nie stanowić dla niego wymówki. Zwykły kubek z naklejką, aplikacją wzoru kaszubskiego nie jest nowym tworem” (nn, 2012b). Powrót do nieużywanych, zapomnianych sprzętów kuchennych, inspiracja formą naczyń ludowych i wykorzystywanych dawniej rzemieślniczych materiałów – to wątki, które odnaleźć można także w pracach Karoliny Ryfki⁵ i Kariny Marusińskiej. W projekcie tej pierwszej forma glinianych bliźniaków, w których dostarczano chłopom

² Studio Aze Design tworzą Artur Puskarewicz i Anna Kotowska-Puskarewicz.

³ „Taste of Diversity” zostało zaprojektowane jako reklamowy gadżet dla Białegostoku.

⁴ Projekt powstał w 2010 roku jako dyplom magisterski w Pracowni Przedmiotu Eksperymentalnego prof. Sławomira Fijałkowskiego, na Wydziale Architektury i Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku.

⁵ Projekt powstał w 2013 roku w Pracowni Designu Eksperymentalnego prof. Sławomira Fijałkowskiego, na Wydziale Architektury i Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku.

posilek na pole, zamieniła się w biżuteryjny obiekt, który dziś sprawdziłby się w warunkach nowoczesnego eleganckiego bankietu. Proste i nowoczesne w formie „Jakubki” Marusińskiej, które do sprzedaży wprowadziła firma Vox, to efekt inspiracji strukturą i fakturą wyrobów rękodzielniczych. Pełniące rolę dekoracyjnego ornamentu strukturalne dekory oddają fakturę tradycyjnych rękodzielniczych materiałów – wikliny, lnu czy papieru. Jednocześnie dodają też projektowi haptyczności, pozwalając odbiorcy na zaskakujące doświadczenia dotykowe.

WSPÓLCZESNE CEREMONIE

Obowiązująca jeszcze kilkadziesiąt lat temu przy stole etykieta, w ostatnich dziesięcioleciach coraz częściej stosowana jest już tylko w nielicznym gronie i wyjątkowych sytuacjach. Zmieniające się tempo życia wymusiły uciekanie się do prostszych rozwiązań – gotowych dań, jedzenia instant, herbaty w torebkach. Miało to również wpływ na kształt kuchni i gromadzonych w niej przedmiotów kuchennych. Choć ich forma często nie zmieniła się drastycznie, to dokonując zakupu, odbiorcy kierowali się modelem życia, który prowadzą. Inne oczekiwania miał singiel zaraz po studiach, inne – kilkuosobowa rodzina, jeszcze inne – firma zajmująca się cateringiem podczas pracowniczych bankietów. Takim interesującym, bo pokazującym zmianę obyczajów przykładem jest sposób parzenia herbaty. Obecna metoda różni się od tej stosowanej jeszcze kilkadziesiąt lat temu. Zmiana jest globalna, lecz dostrzegalna również w Polsce. Choć pakowana w torebki herbata to wynalazek sprzed ponad 100 lat, jeszcze długo na salonach europejskich domino wało parzenie trunku w sposób tradycyjny. Szacuje się jednak, że na początku XXI wieku 90% spożywanej na świecie esencji herbacianej parzy się w ten nowy sposób. Choć ta – wręcz obyczajowa – zmiana w niewielkim stopniu przełożyła się na zmianę kształtu naczyń, pojawiły się warte zauważenia projekty dedykowane herbacianej torebce. Takim właśnie przykładem jest „Breakup” Łukasza Wysoczyńskiego. Kubek o klasycznej formie posiada ciekawie rozwiązane pęknięcie, które pełni funkcję dekoracyjną, jednocześnie umożliwiając zawieszenie herbacianej torebki i uniemożliwiając wciągnięcie do środka kubka metki podczas nalewania wrzątku. Przykrywką kubka z serii naczyń „PracTea” studia Kabo&Pydo sprawia, iż przygotowany napar dłużej pozostanie ciepły. Jednocześnie, po jej zdjęciu z czarki i odwróceniu, zamieni się ona w praktyczne i estetyczne naczynie na zużytą torebkę. Z kolei Aleksandra Gułajska w swoim projekcie „Drip-Drop”⁶ (katalog, s. 149)

⁶ Projekt powstał w Pracowni Designu Eksperymentalnego prof. Sławomira Fijałkowskiego, na Wydziale Architektury i Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku.

podjęła się rozwiązania problemu kapiącej i przeszkadzającej torebki od herbaty. Tym, co odróżnia od typowych kubków ten klasyczny w formie przedmiot, jest dodatkowa kieszonka, będąca jednocześnie miejscem na odsączenie torebki.

Niezmienna pozostała natomiast tradycja okraszania spotkań towarzyskich i uroczystości wódką, tradycyjnym polskim alkoholem. Jednak odbiorcy zaczęli zwracać uwagę na towarzyszący spożyciu alkoholu entourage. Utożsamiany z polską kulturą stołu trunki i zwyczaje z nim związane doczekały się interesujących współczesnych przedmiotów stołowych im dedykowanych. Te drobne interwencje dokonane przez projektantów pokazują, że nawet w świecie tak tradycyjnym jak zastawa stołowa wciąż pojawia się pole do nowych rozwiązań i interpretacji. Do tej tradycji odwołują się prace Karoliny Navus-Wysockiej oraz Tomka Kisiela, którzy twórczo zinterpretowali istniejące obyczaje. „Nalewak”⁷ Navus-Wysockiej to przedmiot – gadżet. Jego rolą jest wywołanie interakcji przy stole i tak ważne w polskiej tradycji dopilnowanie, aby nikt nie został podczas rozlewania alkoholu pominięty. Dzięki zastosowanej formie do rozlewania każdy z uczestników otrzyma w podstawionym kieliszku tyle samo rozlewanego trunku. To – wydawałoby się – błahe zagadnienie jest często przedmiotem troski nalewających. Świadczy o tym może zainteresowanie zwiedzających i mediów prototypem podczas jego prezentacji na wystawie „Wokół Stołu”⁸. Wykonany metodą druku 3D przedmiot swą formą przypomina inne narzędzie kuchenne – ikonę współczesnego designu – wyciskarkę do cytrusów Philippe’a Starcka. Podobnie jak w przypadku tego ikonicznego przedmiotu, w nalewaku Navus-Wysockiej (katalog, s. 165) ważniejsza jest interesująca, zachęcająca do dyskusji forma niż walory użytkowe. Z kolei projekt „Do Dna!”⁹ Tomka Kisiela (katalog, s. 164) odnosi się do polskiej historii i popularnych wśród Sarmatów kulałek. Kieliszki te, ze względu na brak stopki, zmuszały biesiadników do szybkiego wypicia trunku. Autor połączył w nieco siermiężny, lecz pasujący do charakteru alkoholu sposób wypełnioną alkoholem butelkę oraz zestaw dwóch kieliszków. Rozszczelnienie lakowej pieczęci, brak podstaw kieliszków – wszystko to ma za zadanie zmotywować uczestników do wesołej i szczodrej biesiady.

7 Projekt powstał w Pracowni Designu Eksperymentalnego prof. Sławomira Fijałkowskiego, na Wydziale Architektury i Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku w 2013 roku.

8 Wystawa była prezentowana m.in. podczas Focus Poland na DMY Berlin w 2013 roku i podczas Łódź Design Festival 2013.

9 Projekt powstał w Pracowni Designu Eksperymentalnego prof. Sławomira Fijałkowskiego, na Wydziale Architektury i Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku w 2013 roku.

ILUSTRACJA 2
Karafka „The Heart”,
Kosmos Project

Producent:
Kosmos Project, 2008



Zmiana obyczajów sprawiła, iż popularnym wśród Polaków trunkiem stało się wino. Ciekawym projektem na granicy między żartem i ironią, a odniesieniem się do jednego z najważniejszych symboli życia, jest pochodzący z 2008 roku projekt karafki temu trunkowi dedykowany. Projektanci z grupy Kosmos Project o swoim „The Heart” (il. 2) mówią, że miał być pretekstem do zastanowienia się nad kondycją duchową. Zważywszy, że spożyciu wina taka refleksja często towarzyszy, forma i funkcja karafki odbiegają od archetypicznego myślenia o naczyniu na alkohol. Warto także podkreślić, iż autorzy podczas procesu projektowego zwracali uwagę na funkcjonalność – materiał, z którego karafka jest wykonana, to lekkie i trwałe szkło laboratoryjne, a w zestawie, w którym jest sprzedawana, umieszczono również szczoteczkę do czyszczenia. I choć przy tak niezwykłej formie na drugi plan schodzi pytanie o jej funkcjonalność, to użytkująca przedmiot historyk wzornictwa Krystyna Łuczak-Surówka zapewniła, że mamy do czynienia z jak najbardziej działającą karafką (Łuczak-Surówka, 2012).

Warto również wspomnieć o formie biesiady, jaką stał się popularny obecnie bufet w formie szwedzkiego stołu. Ten sposób podawania jedzenia również doczekał się celowych rozwiązań, takich jak np. zaprojektowany przez Katarzynę Borkowską¹⁰, obecnie dostępny w ofercie Studia Kabo&Pydo, które współtworzy projektantka, zestaw talerzyków do cateringu (il. 3). Proste, geometryczne formy składają się na zestaw, który można dowolnie, w nieskończoność rozbudowywać na własny użytek. Ułożone na stole elementy tworzą atrakcyjną wizualnie kompozycję z małymi porcjami przekąsek. Rozwiązanie jest minimalistyczne w formie, dzięki czemu pasuje do różnorodnych uroczystości, zarówno formalnych, jak i nieoficjalnych.



ILUSTRACJA 3
„Catering” - talerzyki
na przystawkę,
Katarzyna Borkowska
Producent:
Kabo&Pydo, 2011

¹⁰ Projekt kompletu naczyń dla cateringu powstał w 2011 roku jako praca dyplomowa licencjacka na Wydziale Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Warszawie, promotorem była Justyna Bąbel-Piktel. Wyróżniony w przeglądzie Graduation Projects 2011.

DESIGN DLA REALNEGO ŚWIATA CIRCA 2001

Wyzwanie rzucone projektantom pod koniec lat 60. XX wieku przez Victora Papanka wydaje się wciąż rozpalać umysły młodych adeptów wzornictwa. Kolejne już pokolenia mierzyły się z wyzwaniem zmieniania świata za pomocą designu. Zafascynowani ideami zrównoważonego rozwoju twórcy podejmowali się poszukiwania rozwiązań dla ważkich społecznie tematów z dziedziny projektowania odpowiedzialnego, dla osób zagrożonych wykluczeniem, z troską o środowisko naturalne. Te poszukiwania odnaleźć można również w projektach z kręgu zastawy stołowej, w dziedzinie, w której – jak pokazują omówione poniżej rozwiązania – wciąż pozostaje sporo do zrobienia.

ILUSTRACJA 4
„ToTu” - naczynia dla
mojego dziadka,
Natasza Salariska, 2010



W przypadku „Naczyń stołowych dla mojego dziadka”¹¹ Nataszy Salariskiej (il. 4) punktem wyjścia stało się prywatne doświadczenie i to ono zadecydowało o podjęciu przez autorkę wyzwania. Salariska stworzyła cały system, dzięki któremu osobie niewidomej łatwiej jest odnaleźć się podczas jedzenia przy stole. Przeglądając się formom poszczególnych przedmiotów

¹¹ Projekt powstał jako praca dyplomowa w 2010 roku na Wydziale Form Przemysłowych Akademii Sztuk Pięknych w Krakowie, promotorem była prof. Czesława Frejlich. Wyróżniony w przeglądzie Graduation Projects 2010.

i przemyślanemu sposobowi ich rozmieszczenia na dołączonej tacy, widać jak ściśle podporządkowano ten projekt zasadom funkcjonalności. Na uwagę zasługuje również atrakcyjność wizualna naczyń dla osoby widzącej.



ILUSTRACJA 5
Kubek „Tilt”,
Anna Ostrowska

Producent:
Chos, 2005

Wydłużona i wygięta część brzegu stanowi dekoracyjny element, który dla osoby ociemniałej staje się punktem odniesienia, wyznaczając pozycję potrawy na talerzu. Zbilansowane walory ergonomiczne i estetyczne pozwalają sądzić, iż wdrożony do produkcji komplet w sposób realny mógłby przyczynić się do wspomagania osób ociemniałych podczas jedzenia, jednocześnie nie stygmatyzując swych użytkowników. Podobną refleksję wywołuje projekt „Tilt”¹² Anny Ostrowskiej (il. 5). Autorka wyznaczyła sobie za cel rozwiązanie problemu picia i nalewania napojów przy stole przez osoby niewidzące. Jednak w rezultacie powstał atrakcyjny estetycznie i użytkowo przedmiot. Wykorzystując prawa fizyki rozwiązanie pomaga osobie niewidzącej ustalić, czy naczynie jest puste czy pełne, a także samodzielnie nalać herbatę czy inny płyn. Rączka, na której wspiera się pusty kubek – i która jest jednocześnie przeciwważką dla zawartości – odrywa się od podstawy wraz z nalewaniem do czarki płynu, a ruchowi temu towarzyszy stuknięcie dna o podłoże. To, co dla osoby ociemniałej będzie wskazówką, dla osoby widzącej może być

¹² Projekt powstał jako praca dyplomowa w 2004 roku na Wydziale Form Przemysłowych Akademii Sztuk Pięknych w Krakowie, promotorem był prof. Marek Liskiewicz. Wyróżniony w przeglądzie Graduation Projects 2004 (edycja polska).

po prostu ciekawym elementem podczas picia herbaty. Warto podkreślić, iż nie jest to jedynie prototyp – projekt został wdrożony do sprzedaży w Szwecji przez założoną przez autorkę firmę Ch.Os.

Z zagadnieniem śladu ekologicznego zdecydowały się zmierzyć Martyna Ochojska, Dominika Wysogład i Joanna Jurga¹³. W 2013 roku autorki postanowiły zaprojektować łatwo dostępną i tanią alternatywę dla naczyń jednorazowych. Celem stało się stworzenie produktu, który w ramach idei open source miałby szansę dotrzeć do szerokiej liczby odbiorców. Sprawiając przyjemność z tworzenia i świadomego jedzenia użytkownikowi, „zestawZestaw” mógłby również według autorek stanowić realną kontrproponicję dla plastikowej zastawy. „Robiliśmy różne testy, włącznie ze wstawianiem naczyń na pół godziny do wody. Mamy pewność, że z naczyń można spokojnie zjeść zupę, nawet będąc gadającym niejadkiem, zaserować makaron z sosem albo skosztować porannej owsianki. Poza wartościami społeczno-ekologicznymi, naczynia miały być praktyczne i to tak naprawdę od naszej fantazji zależy, do czego je wykorzystamy, choć wazony byśmy odradzały” (nn, 2013). Siłą projektu jest możliwość samodzielnego wyprodukowania naczyń przy użyciu składników dostępnych w sklepie spożywczym. W składzie masy znalazły się organiczne materiały: banany, mąka ryżowa, ugotowany ryż, mąka ziemniaczana, olej, ciepła woda oraz naturalne barwniki.

Wśród przykładów projektowania społecznie zaangażowanego warto wymienić również prace, których autorzy postawili sobie za cel wsparcie zatrudnienia osób zagrożonych wykluczeniem społecznym poprzez zadbanie o taki sposób produkcji, który umożliwiłby wykonanie przedmiotu grupie niewykwalifikowanych osób. Przykładem przedmiotu zaprojektowanego z myślą o sposobie wytwarzania jest „Podkładowca”¹⁴ (il. 6) Aleksandry Michałowskiej. Projekt ten wygrał konkurs zorganizowany przez Fundację Być Razem dla marki WellDone Dobre Rzeczy. Z pozoru mamy tu komplet podkładek pod kubki z napojami, tworzących razem ze stojakiem ozdobę, która przypomina zabawkę – figurkę owcy. Siłą tego przedmiotu tkwi jednak w jego technologicznym nieskomplikowaniu, łatwości produkcji, która bez większych problemów może być wykonywana w przedsiębiorstwie społecznym.

W omawianym okresie powstały również projekty dla „realnego świata”, balansujące na granicy między stawianiem przed odbiorcą pytań i dawaniem

¹³ Studentki Wydziału Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Warszawie.

¹⁴ Projekt powstał w Pracowni Projektowania Produktu dr. hab. Jarosława Szymańskiego, na Wydziale Architektury i Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku.

mu realnych rozwiązań. Te rozwiązania, takie jak „LESS” Agnieszki Mazur czy projekty Kariny Marusińskiej „Reproducts”, „Konserwowe” czy „Ucha”, spełniają swoje funkcje – działają. A jednak użytkownik ma świadomość, że jego wrażliwość została tu wystawiona na próbę i że każdy z przedmiotów stanowi też rodzaj pytania o społeczną odpowiedzialność. Drewniane okręgi „LESS” to manifest minimalizmu, choć stworzone dla ograniczenia powierzchni niczym talerz czy misa, są otwarte na interpretację i mogą mieć wiele zastosowań. Prace Kariny Marusińskiej również wymykają się jednoznacznym definicjom. To romantyczne obiekty w duchu arte povera, a jednocześnie dowód na istnienie tak zwanej polskiej zaradności, która potrafi przekształcić nic w coś: „Próby Marusińskiej zahaczają o poetykę, ale zdrowo przefiltrowane są przez PRL-owską tradycję robienia czegoś z niczego” (Kochanowska, 2010). Sama autorka skromnie wskazuje na źródła swoich projektów: „Na koniec dnia pracy fabryki zazwyczaj zbiera się nadwyżka takich elementów jak ucha do filiżanek. Dla technologów to odpady bez większej wartości. Największy problem z przetwarzaniem dotyczy obiektów szklawionych – gotowych, ale np. potluczonych lub wyszczerbionych. Porcelany szklawionej nie da się przetopić ponownie. Jest tłuczona i przekazywana do firm zajmujących się np. budową autostrad, a tam wykorzystywana jako utwardzacz asfaltu” (Kochanowska, 2010). Prace Marusińskiej wymykają się prostej definicji recyklingu, do którego odwołuje się autorka. Subtelny urok porcelany potraktowanej w często partyzancki, lecz zawsze pełen poetyki sposób świadczy o głębszej wrażliwości nie tylko na problemy sustensywności, lecz również formy i estetyki.



ILUSTRACJA 6
„Podkładowca”,
Aleksandra
Michałowska

Producent:
Weil Done, 2012

NOWE FORMY. POTRZEBA EKSPERYMENTU

Ceramika, porcelana, szkło – to materiały umożliwiające poszukiwania formalne i rozwinięcie twórczej fantazji. Granice projektowania podlegają tu nieustannej negocjacji i kwestionowaniu. Przeglądając katalogi z tego okresu, odnajdziemy repertuar różnorodnych form mających swój początek w inspiracjach organicznych, w miękkiej naturalnej fali czy też np. architektonicznej dekonstrukcji. Szczególnie ciekawe wydają się przykłady, gdy tak nowatorskie wzory wdrożone zostały do masowej produkcji, a producenci zdecydowali się na eksperyment zaproponowania odbiorcom form odbiegających od klasycznej oferty. Tak właśnie stało się w pierwszym dziesięcioleciu XXI wieku, kiedy do masowej produkcji trafiło kilka interesujących projektów. Wśród nich wyróżnić warto realizacje Bogdana Kosaka, Alicji Podgórskiej-Birkner i Łukasza Stawarskiego. Zaproponowane przez nich zestawy, warte uwagi ze względu na swą rzeźbiarską, plastyczną formę, przywodzą na myśl odnoszącą wtedy triumfalny sukces architekturę dekonstruktywizmu w wydaniu Franka Gehry’ego czy Zahy Hadid. Ekspresyjne, często pełne przesunięć i nieoczywistości obiekty zrywają z dotychczasowym sposobem konstruowania zastawy na rzecz eksperymentu z formą, która staje się tu tematem samym w sobie. Dynamiczne, składające się z powyginanych elementów, falistych linii płynne formy są odpowiedzią na unoszącego się powietrza ducha nowego, właśnie się rozpoczynającego się milenium. Zapewne nie bez znaczenia, bo ośmielający polskich producentów do eksperymentów z tak nowoczesną formą, był sukces linii „New Wave” projektu Baldura Scholssera, zaprezentowanej przez Villeroy&Boch w 2001 roku. Wartym uwagi wdrożeniem jest „Impresja”, zaprojektowana przez Bogdana Kosaka w 2006 roku dla spółki Porcelana Śląska. Plastyczne, różnorodne formy powstały, jak pisze autor, „z układania kawałków tkanin, mniej lub bardziej regularnych form, wiązanych i spinanych w bryły filiżanek, spodków, pater, salaterek, pojemników i dzbanków różnej wielkości” (ceramikakosak.pl). Białe, pozbawione dekoracji bryły składających się na zestaw przedmiotów wyróżniają się na tle powstającej w tym czasie produkcji seryjnej swą awangardową formą. Nieco wcześniej, w 2004 roku w Zakładach Porcelany „Chodzież” zdecydowano się na wdrożenie dwóch interesujących w formie kompletów zastawy stołowej. Pierwszy z nich o narysowanej, sugerującej ułkon w stronę przyszłości, nazwie „Future” (il. 7) to projekt Alicji Podgórskiej-Birkner. Autorka, na co dzień zajmująca się również rzeźbą i ceramiką autorską, w wypowiedziach o swoich projektach dla przemysłu podkreślała ich artystyczne konotacje: „by rzeźba mogła cieszyć nasze zmysły codziennie. Żeby rzeźbiarskie myślenie w projektowaniu stało się tak oczywiste, jak fakt, że codziennie jemy i pijemy. Żeby nieustannie wzbogacało naszą codzienność” (news.o2.pl). Nowoczesny serwis wyróżnia się

na tle oferty fabryki swoją bezkompromisową formą, w której dynamiczne linie zastąpiły funkcjonalne elementy, takie jak uchwyty, i kształtują użyteczność poszczególnych naczyń. Wchodzące w skład kompletu przedmioty nie są powtórzeniem form poprzednich, lecz stanowią osobne rozwiązania plastyczne. Co ważne, gotowy zestaw jest spójny, a wszystkie elementy harmonijnie się uzupełniają. Nieco bardziej oszczędny w formie, choć również będący konsekwencją poszukiwań nowoczesności w ceramice jest zaprojektowany przez Łukasza Stawarskiego w 2004 roku serwis „Noa”¹⁵, który także figuruje w ofercie „Chodzieży”. Ponownie tym, co decyduje o charakterze zestawu, jest rzeźbiarskie ukształtowanie bryły, podkreślające urok białej porcelany. Autorowi udało się w projekcie połączyć klasyczną elegancję z dynamicznym wykończeniem, które sugeruje nowoczesną proweniencję przedmiotów.



ILUSTRACJA 7
Serwis „Future”,
Alicja Podgórska-
Birkner
Producent:
Zakłady Porcelany
„Chodzież”, 2004

¹⁵ Projekt powstał w 2004 roku jako praca dyplomowa w Pracowni Projektowania Produktu na Wydziale Architektury i Wzornictwa Uniwersytetu Artystycznego w Poznaniu. Promotorem był prof. Tomasz Matuszewski.

Warta wymienienia jest również nowsza, bo zaprojektowana w 2012 roku dla portugalskiej marki Vista Alegre, kolekcja porcelany „Linha Matrix” polskiego projektanta Bartka Mejora. Autor otwarcie przyznał się do inspiracji architekturą dekonstruktywizmu i jej asymetrycznymi liniami. Jednocześnie, co warto zauważyć, proces projektowy odbył się przy wykorzystaniu najnowszych programów komputerowych i oferowanych przez nie możliwości. Powstałe w programie CAD naczynia zostały wydrukowane za pomocą drukarek 3D, a otrzymany rezultat posłużył do stworzenia form dla porcelany.

Na drugim biegunie procesu kreowania nowych form odnaleźć można oparte na eksperymencie oraz manualnych poszukiwaniach projekty autorskie. Ich twórcy zdecydowali się na prace z myślą o małych, unikatowych seriach, co pozwoliło inaczej pracować nad koncepcją. Taka nieograniczona strategią marketingową droga umożliwiła eksperymenty z materiałem, zaspokojenie własnej ciekawości czy też tworzenie przedmiotów conceptualnych. Właśnie takie są prace Moniki Patuszyńskiej, w tym obiekty powstałe w ramach cyklu „ex-formy”. Dla autorki najważniejszy w procesie powstawania stał się etap ręcznej obróbki: „Od zawsze odlewam. Na początku było to odlewanie grzechne i tradycyjne, »jak Pan Technolog przykazał«, pilnowanie powtarzalności szybko zaczęło mnie jednak męczyc i przestało wystarczać. Za bardzo fascynuje mnie obserwacja przypadków i tego wszystkiego, co nieplanowane, kiedy materiał, z którym się pracuje, pokazuje swoją prawdziwą naturę. Teraz modyfikuję moje formy, zanim zacznę z nich odlewać [...] Przygotowanie formy zajmuje najwięcej czasu, najważniejszy etap procesu twórczego rozgrywa się właśnie wtedy i jest to zdecydowanie mój ulubiony etap. Przydaje się mechaniczna piła, pobijaki, młotek, taker, taśma klejąca. Czy mogę w związku z tym odpowiedzieć, że moją ulubioną technologią wytwarzania jest rozbijanie?” (patuszynska.art.pl). Swoimi pracami Patuszyńska postawiła przed odbiorcami pytanie o doskonałość formy. To, co w przypadku seryjnych produktów zostałyby przez odbiorców odrzucone jako projekt ze skazą, w projektach autorki zintensyfikowane i zwielokrotnione stało się dekoracją. Poszukiwanie nietypowej formy odlewniczej towarzyszyło też powstawaniu projektu „Bukłaki”¹⁶ Anny Najmajer. Celem autorki stało się stworzenie nowoczesnych kubków dla kuracjuszy uzdrowisk, mogących zastąpić używane obecnie jednorazowe naczynia i przywołać tradycję specjalnie produkowanych do tego celu kuflów. Gotowy przedmiot, wyglądający niczym ukształtowany przez naturę, ma zapewnić pijącemu doświadczenie sensorycznej przyjemności. Punktem wyjścia dla projektantki stały się jednak jednorazowe, plastikowe kubki, dla których postanowiła

¹⁶ Projekt powstał w Pracowni Designu Eksperymentalnego na Wydziale Architektury i Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku.

stworzyć ciekawego przeciwnika. Fakturę buklaków autorka uzyskała poprzez odbicie struktury materiału pokrewnego mentalnie i materiałowo plastikowym kubkom – jednorazowych siatek foliowych, które zostały tu fantazyjnie ugniecione, tworząc intrygującą powierzchnię. Indywidualne poszukiwania można również odnaleźć w projekcie kieliszków „Góra dół” Agnieszki Kajper. Pojedyncze, ręcznie wykonywane egzemplarze klasycznych kieliszków, uległy celowemu zniekształceniu pod wpływem temperatury (przy użyciu palników gazowych). Kajper, podobnie jak Patuszyńska, wydobyla dzięki temu indywidualny charakter obiektów, nieosiągalny w procesie masowej produkcji: „Odkąd zaczęłam »uczyć się szkła«, nie mogłam zrozumieć, dlaczego formy dostępne w sklepach dla przeciętnego klienta zawsze są takie idealne, symetryczne, nieskazitelne i... nienaturalne” (Mońka, 2012).

ZAPROJEKTOWANE DLA PRZEMYSŁU

Warto przyjrzeć się również bliżej przedmiotom, które na przestrzeni ostatnich kilkunastu lat powstały z myślą o seryjnej produkcji i były lub nadal są projektowane. Jakie wyzwania, ale i możliwości stanęły w XXI wieku przed projektantami, którzy zdecydowali się na podjęcie współpracy z zakładem przemysłowym i jakie oczekiwania ma wobec tej produkcji końcowy odbiorca? „Staram się tak zaprojektować nowy przedmiot, aby mieć poczucie, że sama chciałabym go kupić. Pierwszym bodźcem jest forma przedmiotu, który musi mieć to coś, co przyciągnie wzrok i zaintryguje, a o co przy dzisiejszej bogatej ofercie rynkowej wcale nie jest łatwo! Potem dochodzi do kolejnej weryfikacji: jak opracowana jest funkcja, jaka jakość wykonania, dopracowanie detali. Nie bez znaczenia jest też kryterium ceny, na którą również mamy niebagatelny wpływ już na etapie projektowania. Często ma być jak najniższa, a czasem wręcz przeciwnie – marka wymaga wysokiej ceny, kwalifikującej produkt do tych bardziej »godnych pożądaniam«, z tzw. górnej półki” – tłumaczy w jednym z wywiadów Marzena Wolińska (Jung i Wolińska, 2003). Zaprojektowane przez autorkę dla Zakładów Porcelany „Chodzież” serwisy kilkanaście lat po rozpoczęciu produkcji nadal są w ofercie zakładu i cieszą się zainteresowaniem odbiorców. Wolińska jest najbardziej zadowolona z zaprojektowanego w 2002 roku modelu „Koliber”, w ramach którego stworzono zarówno serwis kawowy, jak i obiadowy. Ten nawiązujący do estetyki New Look z lat 50. XX wieku serwis to projekt, w którym autorce nie narzucono marketingowych sugestii dotyczących klienta czy rynku: „Mogłam sobie pozwolić na stworzenie formy będącej całkowitym spełnieniem moich estetycznych zapatrywań” – wspomina (Jung i Wolińska, 2003). Współpraca projektantki i zakładu zaowocowała z jednej strony docenieniem przez ekspertów – „Koliber” otrzymał nagrodę Dobry Wzór 2002

ILUSTRACJA 8
Serwis „Kowalsky”,
Monika Patuszyńska
Producent: Zakłady
Porcelitu Stołowego
„Pruszków”, 2001
(nie zrealizowany)



Również na początku wieku powstał serwis „Kowalsky” (il. 8) zaprojektowany w 2001 roku przez Monikę Patuszyńską, wtedy świeżo upieczoną absolwentkę wrocławskiej Akademii Sztuk Pięknych. Autorka, która – jak się wkrótce okazało – była ostatnim projektantem Zakładów Porcelitu Stołowego „Pruszków”, w ramach współpracy zaproponowała oszczędny i nowoczesny w formie zestaw o zdynamizowanych kształtach. Jednak dwa tygodnie po poznańskich

Targach DOMEKPO, na których zadebiutował „Kowalsky”, Zakłady Porcelitu Stołowego „Pruszków” upadły, a sam serwis nigdy nie doczekał się masowej produkcji. Równie mało szczęścia miał „Tomaszów” (il. 9) – zestaw do kawy i herbaty zaprojektowany przez Bogdana Kosaka w 2004 roku, a wdrożony przez Porcelanę Śląską w 2006 roku, na dwa lata przed ogłoszoną przez firmę upadłością. Ciekawą, nawiązującą do tradycyjnych, regionalnych naczyń (pochodzących z Korzca, Baranówki i tytułowego Tomaszowa) formę wyróżnia innowacyjność technologiczna – widoczny na przedmiotach relief jest efektem pozostawionego w miejscu łączenia form gipsowych spojenia. To, co zazwyczaj stanowi o produkcyjnym utrudnieniu produkowanych seryjnie wzorów, zostało przez autora wykorzystane do stworzenia niepowtarzalnego charakteru form.

Przykładem interesującej, nawiązanej w ostatnich latach współpracy projektanta ceramiki i fabryki jest ta pomiędzy Markiem Cecułą a Polskimi Fabrykami Porcelany „Ćmielów” i „Chodzież”. W 2013 roku powstało Ćmielów Design Studio, do którego projektant wniósł swoje wieloletnie doświadczenie w pracy w Studio Modus Design. Zaprojektowane przez Cecułę i jego zespół przedmioty są bardzo różnorodne, łączy je zaś poczucie humoru i dystans wobec klasycznego wykorzystania surowca. W przypadku Cecuły i Modus Design Studio w portfolio odnaleźć można objekty o prostych, często wręcz zredukowanych formach, które jednak zostały przetworzone i zinterpretowane w sposób czyniący zeń projekty o walorach artystycznych.



ILUSTRACJA 9
Serwis „Tomaszów”,
Bogdan Kosak

Producent:
Porcelana Śląska,
2006

ILUSTRACJA 10
Serwis „New Atelier”,
Ćmielów Design Studio

Producent:
Fabryka Porcelany
„Ćmielów”, 2013



Strategia projektanta i jego zespołu nie polega na wykorzystywaniu rzeźbiarskich, ekspresyjnych form – mamy tu do czynienia z ceramicznym minimalizmem, operującym proporcją, prostotą i pomysłem. Przykładem takiej strategii jest jeden z najnowszych produktów, zaprojektowany w ramach pracy w Ćmielów Design Studio i wdrożony do seryjnej produkcji serwis „New Atelier” (il. 10). Proste, przywołujące ducha naukowego operacjonizmu lat 60. formy naczyń zostały zaprojektowane bardzo oszczędnie. Monolityczna bryła poszczególnych elementów daje wrażenie solidności. Forma projektu sugeruje, iż nie jest to serwis do używania wyłącznie „od święta”, ale świetnie zniesie trudy kuchennej codzienności – wielorazowego użytkowania, składowania, zmywania w zmywarce etc.

Również w dziedzinie szkła w ostatnich latach mieliśmy do czynienia z wartymi odnotowania wdrożeniami nowych wzorów. W największej polskiej Hucie Szkła Krosno powstała zaprojektowana przez słowackiego projektanta Patricka Illo linia „City” z kolekcji KROSNO Handmade. Geometryczne walcowate elementy złożyły się na formy karafki i kieliszków. Jest to ręcznie produkowana, ekskluzywna kolekcja składająca się z kieliszków do wina, kieliszków do wódki, karafki i salaterki. Cechą wyróżniającą jest nowatorska,

nowoczesna forma bazująca na liniach prostych i ostrych kątach. Oprócz wyrazistych kształtów zastosowano także wyraziste, kontrastujące kolory – żółć i czerni. W opinii ekspertów konkursu Dobry Wzór, w którym kolekcja „City” została wyróżniona: „jest to bardzo oryginalna, wyrafinowana seria eleganckiego szkła stołowego, przykuwająca uwagę wizualną atrakcyjnością” (Dobry Wzór, 2011). Warto również zwrócić uwagę na inny produkt z krosniewskiej fabryki – kieliszki do szampana z punktem musującym projektu Patrika Illo i Andrzeja Borka, wyróżnione w tym samym konkursie w 2012 roku. Innowacja nie jest tu kwestią formalną i estetyczną, lecz technologicznym rozwiązaniem chronionym patentem. Dzięki zaprojektowanemu w czarce kieliszków punktowi musującemu bąbelki kumulują się w centralnym miejscu na dnie czarki i powoli się ulatniają.

SZTUĆCE. CZY COŚ TU JESZCZE ZOSTAŁO DO WYMYŚLENIA?

Tradycyjny i mało nowatorski jest w Polsce rynek sztuczków stołowych. Jedyny działający w kraju producent, Fabryka Platerów „Hefra”, choć mająca w swym dorobku udane wzory współczesne z XX wieku, ograniczyła produkcję do często zdobionych ornamentem wzorów historycznych. Interesujące eksperymenty formalne i funkcjonalne miały natomiast miejsce w segmencie projektów autorskich, często unikatowych. Zaprojektowany przez Kamilę Wasilewską komplet sztuczków dla dzieci¹⁷ w zabawny sposób odwołał się do sposobów karmienia opornych często na walory smakowe najmłodszych użytkowników. Na trzonku każdego ze sztuczków wycięta jest sentencja (łyżka: „Za mamę i tatę”, widelec: „Nie baw się jedzeniem”, nóż: „Zjedz chociaż mięso”), która stanowi zabawną dekorację, a zarazem przesłanie dla jedzącego. Ciekawe formy powstały w kręgu młodych trójmiejskich projektantów. Jednym z takich przykładów jest „Jak po maśle!” Marii Marjakovej (katalog, s. 136) – projekt podejmujący próbę uchwycenia istoty smarowania poprzez znalezienie zastępcy dla tradycyjnego noża z trzonkiem. Projektantka postanowiła poszukać inspiracji wśród prostych, pierwotnych i często intuicyjnych narzędzi. W rezultacie zaproponowane przez nią rozwiązanie zostało zaczerpnięte z formy piętki od chleba. W ten sposób autorce udało się stworzyć przedmiot wymykający się tradycyjnemu archetypowi noża. Również interesującą formę ma „Nóż do granatów”¹⁸ Agaty Wojtczak. Myląca nazwa nie odzwierciedla jednak formy przedmiotu, który bardziej przypomina łyżkę. Autorka przekonuje o użytkowych funkcjach projektu, którego

¹⁷ Projekt został wyróżniony w 1. edycji konkursu „Młodzi na start”.

¹⁸ Projekt powstał w Pracowni Designu Eksperymentalnego prof. Sławomira Fijałkowskiego na Wydziale Architektury i Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku.

kształt umożliwia odkrajanie i nacinanie skórki tego trudnego w jedzeniu owocu (Design z Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku, 2013). Intrygująca jest też forma „Spaghettieri”¹⁹ Karoliny Navus-Wysokiej (katalog, str. 131). Ten wykonany ze stali nierdzewnej sztuciec został zaprojektowany z myślą o jedzeniu tradycyjnych, długich nitk makaronu. Intrygujący, oscylujący między biżuterią a narzędziem stomatologicznym przedmiot budzi zainteresowanie, każe się także zastanowić nad funkcjonalnością zaproponowanego rozwiązania. Sama autorka zwraca uwagę na ideę slow food, powolnej celebracji posiłków, która towarzyszyła jej podczas powstawania projektu i być może usytuowanie „Spaghettieri” w takim kręgu pozwala użytkownikowi zaakceptować ten niecodzienny, wymagający przyjęcia innej techniki jedzenia przyrząd (Design z Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku, 2013). Z kolei „Jak zjeść flądrę”²⁰ Anety Raszei (katalog, str. 123) odnosi się do popularnej na wybrzeżu bałtyckiej ryby, którą jada się smażoną w całości. Zaprojektowany przez autorkę kształt jest daleką interpretacją klasycznego sztucka do jedzenia ryby. Na jego prostą, nawiązującą do tradycyjnej formę składają się trzy służące do zdejmowania skóry zęby oraz łopátka ułatwiająca nakładanie potrawy. Ciekawy formalnie jest również zestaw „Czekoladowych fiksacji”²¹ Katarzyny Piętowskiej (katalog, s. 185). Autorka zaproponowała zestaw narzędzi do samodzielnego przygotowywania deseru, na który składają się wykonane z ceramiki lizaki o organicznych kształtach. Poszczególne elementy nawiązują do dziecięcych lizaków, którym nadano elegancką, wysublimowaną formę.

PODSUMOWANIE

Omówienie zjawisk, które miały miejsce w minionym trzynastolecu, nie jest zagadnieniem łatwym. W opracowaniu postanowiłam nie koncentrować się wyłącznie na rzeczach wprowadzonych do produkcji seryjnej, chcąc pokazać również ciekawe przedmioty, jakie powstały na marginesie głównego obiegu, mogące reprezentować idee, które interesowały projektantów. Podobnie jak na całą dziedzinę, jaką jest design, tak również na zastawę stołową nie można patrzeć jedynie z perspektywy funkcjonalności. Każdy przedmiot jest także nośnikiem pewnych idei i może być świadkiem danej epoki. Warto

¹⁹ Projekt powstał w Pracowni Designu Eksperymentalnego prof. Sławomira Fijałkowskiego na Wydziale Architektury i Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku w 2010 roku.

²⁰ Projekt powstał w Pracowni Designu Eksperymentalnego prof. Sławomira Fijałkowskiego na Wydziale Architektury i Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku.

²¹ Projekt powstał w Pracowni Projektowania Produktu Autorskiego dr. hab. Jarosława Szymańskiego na Wydziale Architektury i Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku.

podkreślić, że to opracowanie ma charakter niepełny i może być jedynie punktem wyjścia do rzetelnej publikacji na temat polskiego designu przedmiotów stołowych, w której powinno się też uwzględnić przedmioty mniej opisane, pozostawione w fazie koncepcyjnej, ukryte w pracowniach projektantów. Dopiero takie pełne zestawienie pozwoliłoby na stworzenie holistycznego obrazu powstającej w Polsce zastawy stołowej. Niemniej przyjęta w opracowaniu systematyka, w której przedmioty nie są klasyfikowane ze względu na funkcję czy miejsce wykonania, ma podkreślić rolę obiektu jako nośnika zawartych w nim treści. Przyglądając się dziś powstałym w latach 2001-2014 projektom, warto mieć świadomość przemian politycznych i gospodarczych, które w tym czasie dokonały się w Polsce. Część zaprezentowanego materiału powstała w zakładach, które obecnie już nie istnieją. Zakłady Porcelitu Stołowego „Pruszków” zostały kupione przez firmę deweloperską od syndyka masy upadłościowej i na tym terenie zbudowano osiedle mieszkaniowe. Na terenie Zakładu Porcelany Śląskiej powstaje właśnie park przemysłowo-technologiczny. Część zakładów wciąż kontynuują produkcję, lecz znajdują się w stanie upadłości (m.in. Krośnieńskie Huty Szkła „Krosno”, Huta Szkła Kryształowego „Violetta”, Warszawska Fabryka Płaterów „Hefra”). Niemalże przez przypadek uratowane zostały Wałbrzyskie Zakłady Porcelany „Krzysztof”. Dlatego w trakcie opracowywania materiału często towarzyszyło mi poczucie spóźnienia i straty, bliskie projektowi „Bastards&Orphans” Moniki Patuszyńskiej, która śledzi losy nieczynnych już zakładów porcelany. Ten głęboko refleksyjny projekt opowiada o innym obliczu losów ceramicznego dziedzictwa poprzednich dekad oraz obecnej sytuacji polskiego przemysłu. „W pewnym sensie odlewanie w nieczynnych i pozbawionych swojej pierwotnej funkcji fabrykach jest dla mnie osobistym rytuałem godzenia się z tym, że fabryki przestają istnieć, rytuałem pożegnania” (Kurgan i Patuszyńska, 2013). Omawiając polską produkcję przedmiotów stołowych, nie można pominąć kontekstu importu tańszego szkła i ceramiki z Chin. W 2008 roku na polski rynek wpłynęło około 16 tysięcy ton produktów (wykonanych z porcelany – red.) z Chin. W tym samym czasie polskie fabryki porcelany wyprodukowały i sprzedały tylko 7 tysięcy ton (Szmidke, 2008). Fabryki, którym udało się utrzymać produkcję, musiały w ostatnich latach na nowo określić swoje strategie, szukając nowej wartości produktu w sytuacji, gdy nie można konkurować pod względem ceny. Stąd też coraz bardziej świadome wykorzystywanie współpracy z projektantami w celu budowania nowej tożsamości. Jednak strategie te przybierają różne, czasem zaskakujące efekty. Połączone w jeden byt Polskie Fabryki Porcelany „Cmielów” i „Chodzież” z jednej strony mają pod skrzydłami inicjatywy tak interesujące jak Cmielów Design Studio, z drugiej zaś – nie promują i nie podkreślają, iż w ofercie spółki design to też chodzieska linia Modern, a nowoczesny projekt Łukasza Stawarskiego można odnaleźć na rynku pokryty zupełnie przypadkową

dekalkomanią w czerwono-złote różyczki. Ważną, ukazującą potencjał środowiska projektantów częścią produkcji są przedmioty studyjne. W ostatnich latach powstało sporo inicjatyw samych projektantów, którzy własnymi siłami produkują i sprzedają krótkie serie przedmiotów. Jednak Łukasz Drgas, właściciel Magazynu Praga, jednego z pierwszych sklepów, który zaczął sprzedawać polski autorski design, stwierdził: „W Polsce uprawianie dizajnu to wciąż partyzantka [...] Jest paru projektantów, którzy tworząc na własny rachunek, są w stanie zaproponować gotowe produkty wykraczające jakościowo poza chałupnictwo i zapewnić ciągłość dostaw. Ale takie działanie – własna firma i poświęcenie się jej rozwojowi – bywa drogą przez mękę” (Drgas, 2009).

Omówione w tekście tendencje pokazują ciekawy obraz polskiego wzornictwa początków XXI wieku. Sporo tu odwołań do korzeni i własnego dziedzictwa, ale też sporo prób tworzenia rzeczy nowatorskich i pozbawionych kompleksów. Różnorodność tematyczna i formalna owych projektów, pozwala sądzić, że mamy do czynienia z interesującym zbiorem, który również w przyszłości, z perspektywy historycznej, doczeka się ciekawych analiz opisujących charakter naszych czasów.

ILUSTRACJA 11
 Realizacje projektantów
 związanych z Wydziałem
 Architektury i Wzornictwa
 Akademii Sztuk Pięknych
 w Gdańsku



BIBLIOGRAFIA

- Antosiewicz K., 2013, *Polska na Tapetie*, „Przekrój”, nr 36, s. 70–73.
- Bar A., Kaijper A., Marusińska K., 2010, *Wzorowo Grupa Projektowa*, „Take me”, nr 4, 28–29.
- Chodzież. Tradycja i nowoczesność, katalog Porcelana Chodzież [online], [dostęp: 2014.11.13]. Dostępny w internecie: <http://www.porcelana.com.pl/pliki/katalogi/Chodziez/HTML/index.html>.
- Ćmielów Porcelana z tradycją, katalog Porcelana Ćmielów [online], [dostęp: 2014.11.13]. Dostępny w internecie: <http://www.porcelana.com.pl/pliki/katalogi/Cmielow/HTML/index.html#/1/>.
- Drgas E., 2009, *Co się sprzedaje w Magazynie Praga*, „2+3D”, nr 33 (IV/2009) [online], [dostęp: 2014.11.15]. Dostępny w internecie: <http://www.zplus3d.pl/artykuly/co-sie-sprzedaje-w-magazynie-praga>.
- Frejlich C., Lisik D., 2013, *Polish Design. Uncut*, Instytut Adama Mickiewicza, Warszawa.
- Glass&Cup. Polish design stories, 2013, Istanbul Design Week, 27.11–1.12.2013, oprac. Jeżowska K., Kosak B.
- Halena J., 2014, *Made in Bolesławiec*, „Weranda” [online], [dostęp: 2014.11.15]. Dostępny w internecie: <http://www.werandacountry.pl/hobby-1-praca/dizajn/16110-made-in-boleslawiec>.
- Impresja, ceramikakosak.pl [online], [dostęp: 2014.11.15]. Dostępny w internecie: http://www.ceramikakosak.pl/index_pl.php?mod_center=porcelana&mod_right=porcelana&right.
- Jung B., Wolińska M., 2003, *Konfrontacja z porcelaną*, „2+3D”, nr 7 (II/2003), 46–49.
- Kochanowska M., 2010, *Wzorowo*, „2+3D”, nr 35 (II/2010), 72–77.
- Kowalska A., 2012, *Kristoff – reaktywacja klasycznej porcelany*, „Wysokie Obscasy”, nr 36 (691) 8.09.2012 [online], [dostęp: 2014.10.26]. Dostępny w internecie: http://www.wysokieobcasy.pl/wysokie-obcasy/1.114757.12441208.Kristoff_reaktywacja_klasycznej_porcelany.html.
- Kurgan A., Patuszyńska M., 2013, *Rozmowa I*, www.patuszynska.art.pl [online], [dostęp: 2014.10.23]. Dostępny w internecie: http://www.patuszynska.art.pl/bastards&orphans/rozmowa_1.html.
- Lena, 2014, *Oswajanie przypadków*, „Designerer” [online], [dostęp: 2014.10.12]. Dostępny w internecie: http://www.designerer.com/artykul/168/oswajanie-przypadkow.html?category_id=6.
- Ludwisiak M. (red.), 2007, *Łódź Design 2007. Międzynarodowy Festiwal Designu*, katalog, Łódź.
- Łuczak-Surówka K., 2012, *Serce do wina*, THE HEART Design by Kosmos Project, „DESIGNED BY PL” [online], [dostęp: 2014.10.10]. Dostępny w internecie: <http://designbypl/kolekcja/1/serce-do-wina>.
- MAC, 2012, *Welldone Owca na stół*, „Design Alive” [online], [dostęp: 2014.10.15]. Dostępny w internecie: <http://www.designalive.pl/welldone-owca-na-stol/>.
- Mońska M., 2012, *Natura Szkła*, „Design Alive”, nr 2, 29–30.
- NASZ, *Designed and Manufactured in Poland*, 2014, Wanted Design in New York, oprac. Rygalił G., Rygalił T.
- nn, 2006, *Linia*, „O2.pl” [online], [dostęp: 2014.11.15]. Dostępny w internecie: <http://news.0.pl/2006/03/09/alicia-podgorska-birkner-jerzy-zajackowski/>.
- nn, 2012a, *Taste Of Diversity – must have ze Wschodu*, „O2.pl” [online], [dostęp: 2014.10.14]. Dostępny w internecie: <http://news.0.pl/2012/11/07/taste-of-diversity-aze-design/>.
- nn, 2012b, *Jak pokazać Kaszuby w kulturze XXI wieku*, „Gazeta kaszubska” [online], [dostęp: 2014.10.15]. Dostępny w internecie: <http://www.gazetakaszubska.pl/39349/jak-podtrzymac-tradycje-kaszub-w-xxi-wieku>.
- nn, 2012c, *Ekskluzywny wywiad z Gosią i Tomkiem Rygaliłkami*, „Domo+” [online], [dostęp: 2014.10.04]. Dostępny w internecie: http://www.domoplus.pl/d_news_53_ekskluzywny-wywiad-z-gosia-i-tomkiem-rygalikami.html#ixzz3ffpVoKLE.
- nn, 2013, *zestawZestaw „F5 Trendy rynku i kultury”* [online], [dostęp: 2014.10.13]. Dostępny w internecie: <http://www.fpiec.pl/startupy/2013/12/18/zestawzestaw>.
- Od Kristera do Kristoffa. Historia śląskiej porcelany, 2013, Galeria ARTYKWARIAT, 29.11–30.12.2013, oprac. nn., Wrocław 2013.
- Otto P., 2014, *Zastawy z Wałbrzycha zdobią królewskie stoły*, „Gazeta Prawna” 01.04.2014 [online], [dostęp: 2014.11.04]. Dostępny w internecie: <http://serwis.gazetaprawna.pl/msp/artykuly/787814.zastawy-z-walbrzycha-zdobia-krrolewskie-stoly.html>.
- Pence A., 2003, *New wave in old china*. Centuries-old Villeroy & Boch is still ahead of the crowd „SFGate” [online], [dostęp: 2014.11.15]. Dostępny w internecie: <http://www.sfgate.com/homeandgarden/article/New-wave-in-old-china-Centuries-old-Villeroy-2565170.php>.
- Polish Design, 2010, Wydział Promocji Handlu i Inwestycji, Ambasada Rzeczypospolitej Polskiej w Rzymie, Rzym.
- Siemańska E. (red.), 2012, *Dobry Wzór. Konkurs na najlepiej zaprojektowane produkty i usługi na polskim rynku*, Instytut Wzornictwa Nowoczesnego, Warszawa.
- Szmídke L., 2008, *Produkty z Chin zalewają Europę*. Z Krystyną Wawrzyniak, wiceprezes i dyrektor generalną Zakładów Porcelany Stołowej Lubiana, rozmawia Leszek Szmídke, *dziennikarz*; PPG i Radia Gdańsk, „Pomorski handel zagraniczny”, nr 3/2008 (38) [online], [dostęp: 2014.11.11]. Dostępny w internecie: <http://ppg.ibnrg.pl/dobre-rzadzenie/produkty-z-chin-zalewaja-europe>.
- Szroeder-Dowjat K., 2013, *20 lat konkursu Dobry Wzór 2013*, Instytut Wzornictwa Nowoczesnego, Warszawa.
- Wierzchoś M., 2009, *Antydesign, „Art&Business”*, nr 9, 48–50.
- Wroniński M., 2013, *Fabryka porcelany Giesche*: Okruchy śląskiej porcelany, „Dziennik Zachodni” [online], [dostęp: 2014.11.12]. Dostępny w internecie: <http://www.dziennikzachodni.pl/artykul/629555,fabryka-porcelany-giesche-okruchy-slaskiej-porcelany-zdjecia-z-opuszczonej-fabryki.id.html>.
- Young Creative Poland - 4 Years on, 2013, London Design Festival, 16–22.09.2013, oprac. Jeżowska K., Miller-Lovegrove M., Pietrzyk-Simone A., Londyn.
- Zajdel J., 2014, *Smakowite naczynia*, „Exclusive Info” [online], [dostęp: 2014.10.15]. Dostępny w internecie: <http://exclusivemag.pl/smakowite-naczynia/>.

Internet

- www.aspgdansk.wordpress.com. Design z Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku, 2013, [online] [strona internetowa] [dostęp: 2014.10.11].
- www.graduationprojects.eu. Graduation Projects [online] [portal internetowy] [dostęp: 2014.10.27].
- www.ceramikakosak.pl. KOSAK Modelarnia Ceramiczna Design, [online] [strona internetowa] [dostęp: 2014.11.05].
- www.kristoffdesignline.pl. Kristoff Design Line, [online] [strona internetowa] [dostęp: 2014.11.05].
- www.krosno.com.pl. Krośnieńskie Huty Szkła KROSNO S.A., [online] [strona internetowa] [dostęp: 2014.10.29].
- www.patuszynska.art.pl. Monika Patuszyńska [online] [strona internetowa] [dostęp: 2014.11.05].
- www.porcelana-cmielow.pl. Polskie Fabryki Porcelany Ćmielów i Chodzież S.A., [online] [strona internetowa] [dostęp: 2014.11.10].
- www.wzorowo.com. Grupa Projektowa Wzorowo, [online] [strona internetowa] [dostęp: 2014.11.10].

Spis ilustracji

1. Imbryk z serwisu „Circus”, projekt: Marek Mielnicki, producent: „Kristoff”, Fabryka Porcelany „Krzysztof”, 2012, źródło zdjęcia: mat. prasowe.
2. Karafka „The Heart”, projekt: Kosmos Project, producent: Kosmos Project, 2008, wdrożenie 2011, źródło zdjęcia: mat. prasowe, dzięki uprzejmości Kosmos Project.
3. „Cattering” – talerzyki na przystawki, projekt: Katarzyna Borkowska, producent: Kabo&Pydo, 2011, źródło zdjęcia: mat. prasowe, dzięki uprzejmości Kabo&Pydo.
4. „ToTu” – naczynia dla mojego dziadka, projekt: Natasza Sałańska, 2010, źródło zdjęcia: materiały prasowe, dzięki uprzejmości Nataszy Sałańskiej.
5. Kubek „Tilt”, projekt: Anna Ostrowska, producent: Ch.os, 2005, zdjęcie dzięki uprzejmości Wydziału Form Przemysłowych ASP w Krakowie.
6. „Podkładowca”, projekt: Aleksandra Michałowska, producent: Well Done, 2012, fot. Jakub Stojalowski, dzięki uprzejmości DESK Design Kolektyw.
7. Serwis „Future”, projekt: Alicja Podgórska-Birkner, producent: Zakłady Porcelany „Chodzież”, 2004, zdjęcie dzięki uprzejmości Alicji Podgórskiej-Birkner.
8. Serwis „Kowalsky”, projekt: Monika Patuszyńska, producent: Zakłady Porcelitu Stołowego „Pruszków” (nie zrealizowany), 2001, zdjęcie dzięki uprzejmości Moniki Patuszyńskiej.
9. Sewis „Tomaszów”, projekt: Bogdan Kosak, producent: Porcelana Śląska, 2006, fot. Michał Korta, dzięki uprzejmości Zamek Cieszyn.
10. Serwis „New Atelier”, projekt: Ćmielów Design Studio, producent: Fabryka Porcelany „Ćmielów”, źródło zdjęcia: mat. prasowe.
11. Realizacje projektantów związanych z Wydziałem Architektury i Wzornictwa Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku, fot. Jakub Stojalowski, dzięki uprzejmości DESK Design Kolektyw.

MGR MARTA KOLACZ

NEW FORMS AND STRATEGIES FOR THE NEW MILLENNIUM.
POLISH TABLEWARE IN 2001-2014 – AN ATTEMPT AT AN ANALYSIS

For Polish table-related design, the beginning of the 21st century has been a period just as stormy as it has been interesting. Although hardly more than a dozen years, the objects made during this period include designs which are witnesses to changing tastes and needs. On the one hand, before our very eyes, the factories that had been producing our tableware for decades found themselves on the brink of bankruptcy, on the other hand one can also see clearly blossoming independent initiatives, small enterprises set up directly by the artists who decide to distribute their products this way. Mass-producing companies such as Ćmielów and Kristoff are consciously beginning to wield the weapon of promoting products by emphasising their collaboration with designers, a relatively new tactic in Poland. Young designers who have graduated from the Academy during this period unabashedly set up their own businesses, often with support from EU funding, to produce both functional objects and unique original pieces. The collection of tableware designs from 2001-2014 is an intriguing area of themes and forms. Represented here are traces of conceptual art, deconstructivism, but also of balanced design, scientific operationalism and a fascination with folk art, our own history and many other motifs. An incredibly diverse collection, it shows how diverse Polish tableware design is. This text is an attempt to look closer at tableware from the point of view of the designs that were made in Poland with the coming of the new millennium in light of the social and economic conditions and changing tastes.

Mgr Marta Kolacz is a curator and design historian. She implements programmes for local communities related to design, public space and cultural promotion. Curator at the Centre of Contemporary Art in Toruń, her projects included PRZEprojekt and the TORMIAR Festival of Architecture and Design. One of the founders of the Bydgoszcz Suburb Society and member of the Win-Win Foundation. In her teaching at the Academy of Fine Arts in Gdańsk, Ms Kolacz delivers lectures on design history, theory, criticism and semantics at the Faculty of Design and Architecture. She also supervises the DESK Design Kolektyw Students Club at the Faculty of Architecture and Design. Her dream is to establish a Polish Museum of Design.

KATALOG



NATASZA GRZEŚKIEWICZ
„Ornament nie jest przestępstwem”, unikatowy serwis porcelanowy
„Ornament is not a crime”, unique porcelain



NATASZA GRZEŚKIEWICZ
„Ornament nie jest przestępstwem”, unikatowy serwis porcelanowy
„Ornament is not a crime”, unique porcelain



IRMINA JANKOWSKA
zestaw do jedzenia zupy Pho
Pho soup set



IRMINA JANKOWSKA
zestaw do jedzenia zupy Pho
Pho soup set



ANNA NAJMAJER
„Hedonomia”, zestaw naczyń ceramicznych
„Hedonomy”, ceramic ware set



ANNA NAJMAJER
„Hedonomia”, zestaw naczyń ceramicznych
„Hedonomy”, ceramic ware set



MARTA FLISYKOWSKA
„Kaszëbë” zastawa stołowa
„Kaszëbë” – tableware



MARTA FLISYKOWSKA
forma piekarnicza do chleba
bread pan



MARIA MARJAKOVA
patera na owoce
fruit bowl



RAFAL NAKIELSKI
talerz na owoce
fruit platter



KATARZYNA KIELBIŃSKA
podgrzewacz wina
wine heater



ALINA FILIMONIUK-PILECKA
kieliszki do wina
wine glasses



ALEKSANDRA RUTKOWSKA
naczynie na miód
honey vase



SYLWIA KARWOWSKA
„Nalewniczek”, naczynie do samodzielnego przygotowania nalewki
home liqueur-making jar



ANNA KWIATKOWSKA
optymalny zestaw przyborów do gotowania
optimum cooking utensils set



ANNA KWIATKOWSKA
optymalny zestaw przyborów do gotowania
optimum cooking utensils set



ANNA FREIER
„Jak zjeść flądre?”, sztucze do ryby
"How to eat a flounder?", fish cutlery



ANETA RASZEJA
„Jak zjeść flądre?”, widelec do ryby
"How to eat a flounder?", fish fork



KAROLINA HORN
„Jak zjeść flądre?”, sztucce do ryby
“How to eat a flounder?, fish cutlery”



PAULINA KAMELA
„Jak zjeść flądre?”, sztucce do ryby
“How to eat a flounder?, fish cutlery”



RAFAL NAKIELSKI
„Jak zjeść flądre?”, sztucce do ryby
“How to eat a flounder?”, fish cutlery



MARIA MARJAKOVA
„Jak zjeść flądre?”, sztucce do ryby
“How to eat a flounder?”, fish cutlery



SŁAWOMIR FIJALKOWSKI
serwis krewetkowy
shrimp serving bowl



SŁAWOMIR FIJALKOWSKI
„Ość”, koreczki koktajlowe
"Fishbone", cocktail sticks



EWA TRACZUK
widelec
fork



KAROLINA WYSOCKA
spaghetiera
spaghetiera



JAGODA BULIK
widelec koktajlowy
cocktail fork



ANNA ŚWIECZKOWSKA
łyżeczka deserowa
ice cream spoon



BARTOSZ JAROSZEK
sztućce
cutlery



BARTOSZ JAROSZEK
sztućce (fragment)
cutlery (detail)



MARIA MARJAKOVA
nóż do masła
butter knife



AGNIESZKA SOLARZ
nóż do masła
butter knife



AGNIESZKA SOKOŁOWSKA
nóż kuchenny
kitchen knife



KLAUDIA SZALECKA
nóż kuchenny
kitchen knife



KAROLINA KULESZA
nóż do obierania ziemniaków
potato peeling knife



KAMILA GĄBKA
nóż i drylownica do awokado
avocado knife and pitter



HUBERT GÓRALCZYK
nóż kuchenny (z celownikiem laserowym)
kitchen knife (with laser pointer)



ANNA NAJMAJER
nóż do pizzy
pizza knife



MARTA FLISYKOWSKA
łyżka kuchenna
kitchen spoon



RENATA KORPAS
dwustronna łyżeczka do cukru
two-sided sugar spoon



IRMINA JANKOWSKA
łyżeczka do herbaty (ekspresowej)
teaspoon



MARIA MARJAKOVA
czarka do zielonej herbaty
green tea cup



MALGORZATA SZEWCZYK
pływająca cukiernica
floating sugar bowl



ALEKSANDRA GULAJSKA
kubek do herbaty ekspresowej
teabag tea mug



ANNA DUL
tłuk kaszubski
Kashubian meat tenderizer



AGATA KRAWCZYK
generator ornamentów
ornament generator



ADAM LUTOMIRSKI
donica
flowerpot



ANNA ŚWIECZKOWSKA
łyżeczka do miodu
honey spoon



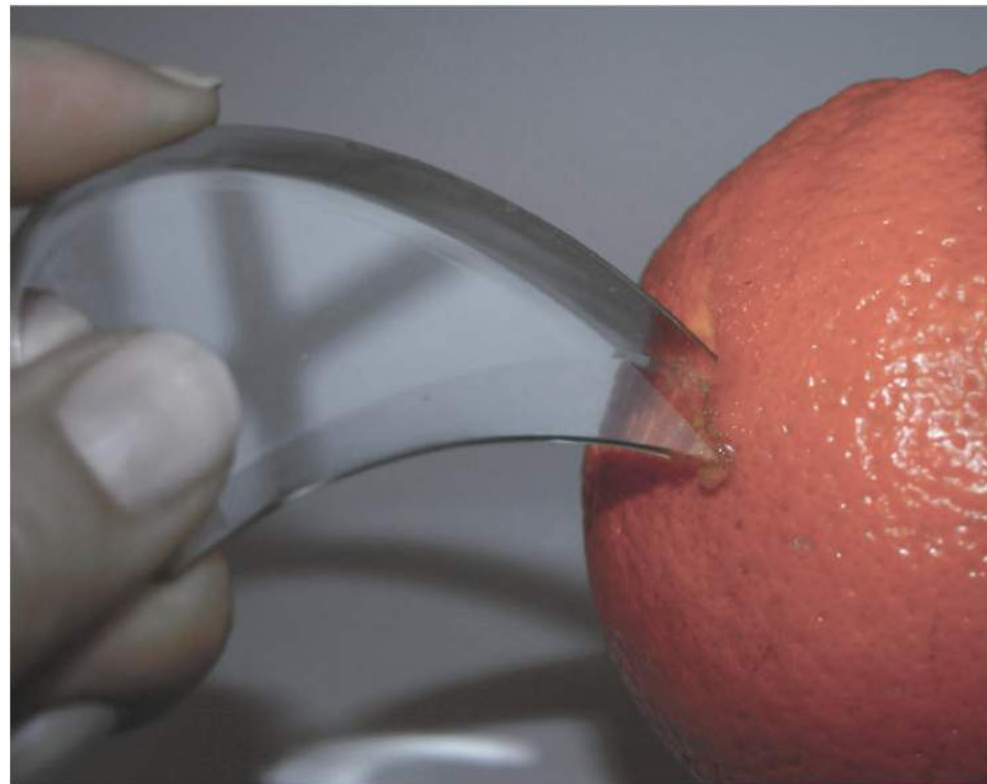
IRMINA JANKOWSKA
łyżeczka do herbaty
tea spoon



AGATA WOJTCZAK
łyżeczka do jedzenia owocu granatu
pomegranate spoon



SEAWOMIR FIJALKOWSKI
nóż do szypułkowania truskawek
strawberry stemming knife



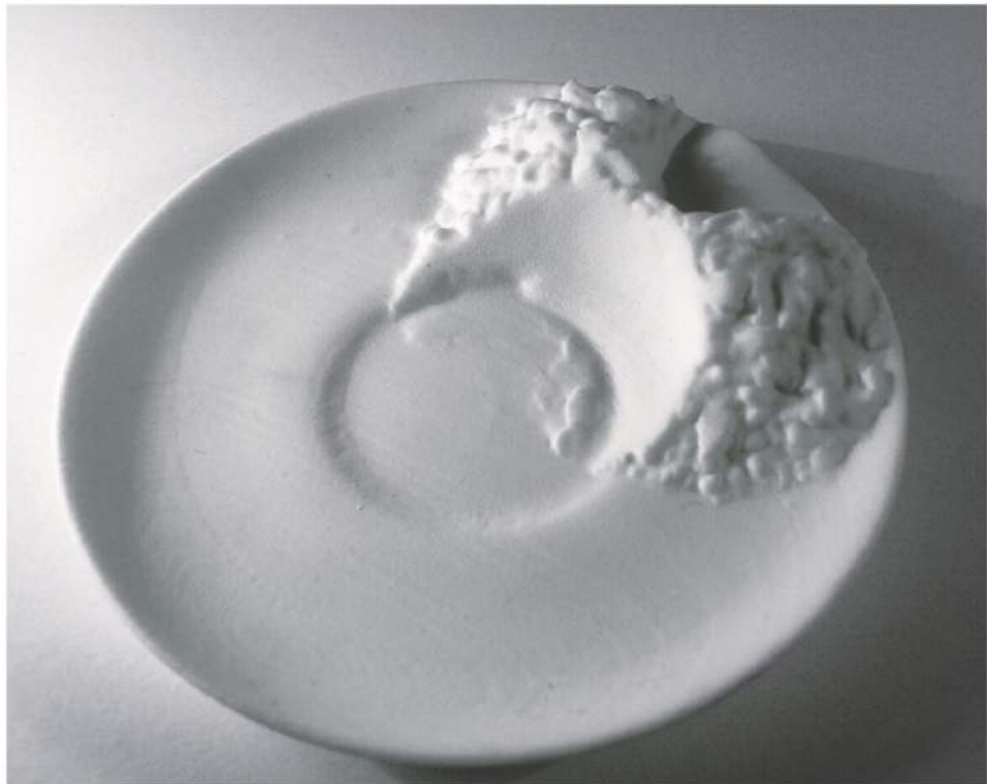
DOROTA TOPOLIŃSKA
nóż do obierania owoców
fruit paring knife



MONIKA REPTOWSKA
dzbanek
jug



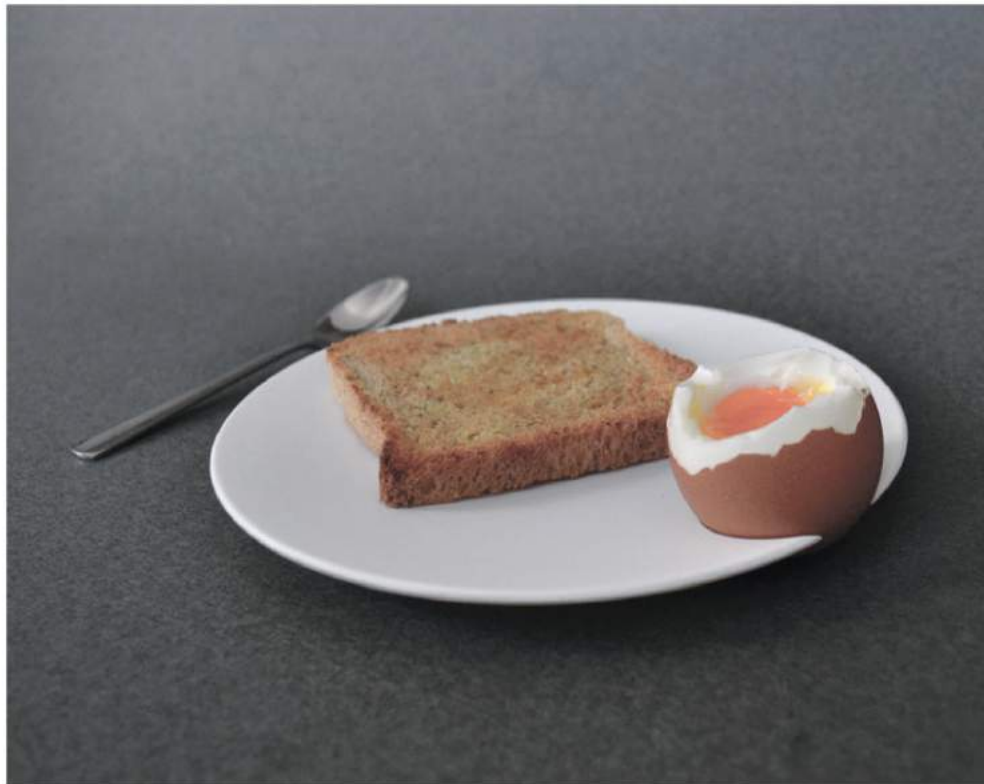
DOROTA TOPOLIŃSKA
kubek-bliźniak
coffee cup



NATASZA GRZEŚKIEWICZ
podstawkę „zeskanowaną 3D / wydrukowaną 3D”
“3D scanned/3D printed” saucer



KRZYSZTOF RYCHŁAWSKI
prototypy talerzy
dish prototypes



TOMASZ KISIEL
talerz śniadaniowy
breakfest plate



MAGDALENA ŻOCHOWSKA
wyciskarka do cytryn
lemon squeezer



TOMASZ KISIEL
komplet imprezowy (wódka + 2 kieliszki)
party set - vodka + 2 glasses



KAROLINA WYSOCKA
„Po Równno”, poczwórny lejek do wódki
"Equal Share", quadruple vodka pourer



PAWEŁ SZOTT
spieniacz do piwa
beer head maker



PAWEŁ SZOTT
dwopak wina
wine double pack



JUSTYNA MINUT
zestaw do fondue
fondue set



JUSTYNA MINUT
zestaw do fondue
fondue set



MARCIN ZABOREK
gąsior wina ze stelażem
wine demijohn with rack



KATARZYNA LUTER
otwieracze do kapsli
bottle opener



KAMIL FIEDOROW
kandelabr gdański
Gdańsk candelabra



KAMIL FIEDOROW
kandelabr gdański
Gdańsk candelabra



EWA TRACZUK
wałek do ciasta
rolling pin



EWA TRACZUK
wałek do ciasta
rolling pin



EWA TRACZUK
wałek do ciasta
rolling pin



MATEUSZ HANUS
moździerz kuchenny
kitchen mortar



MONIKA PISAREK
klamerki do gotowania pierogów
pins for cooking dumplings



ALEKSANDRA LISZEWSKA
reliefowy wałek do ciasta
relief rolling pin



KAROLINA WYSOCKA
dziadek do orzechów
nutcracker



MAGDALENA RADECKA
dziadek do orzechów
nutcracker



JUDYTA WOJCIECHOWSKA
dziadek do orzechów (bokserski)
(boxing) nutcracker



MAŁGORZATA SZEWCZYK
gra planszowa „Jak trafić kostką cukru do kubka”
“Throw the Sugar Cube Into the Mug”, board game



MALGORZATA KAPUŚCIŃSKA
tekstylne foremki do pieczenia do muffinków
textile muffin pans



KATARZYNA PIĘTOWSKA
„Czekoladowe fiksacje”, komplet lizaków
„Chocolate Fixations”, lollipop set



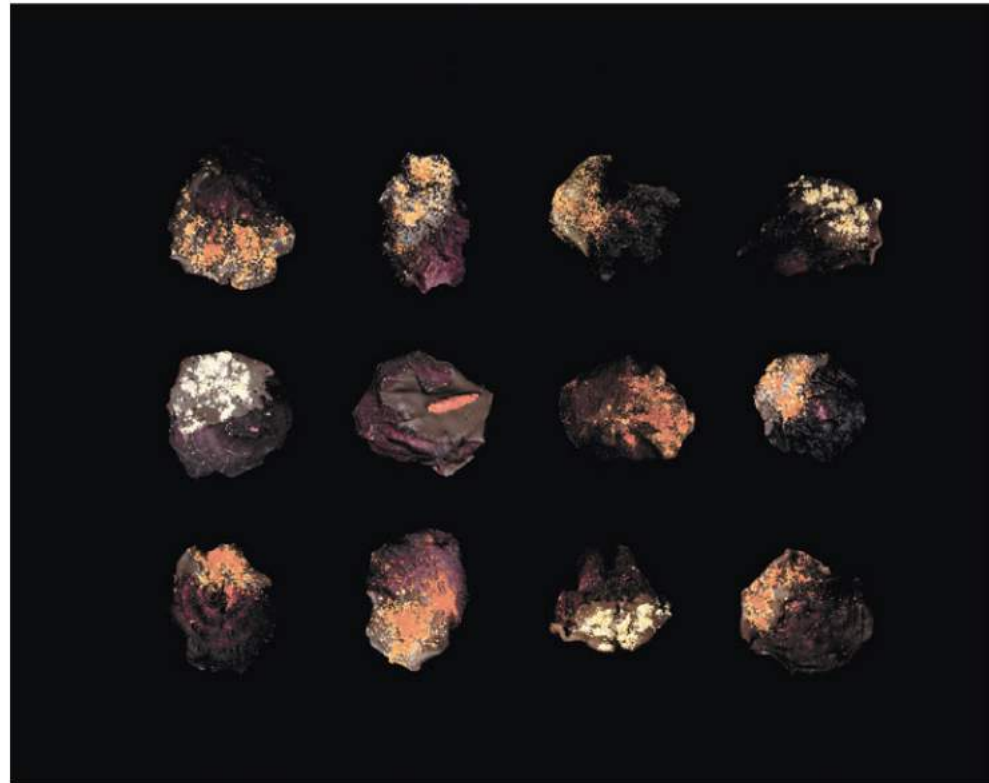
EWA SZMIT
ciastka bezowe
meringue biscuits



ALEKSANDRA RUTKOWSKA
„Jelly Shots”, jadalne kieliszki do wódki
„Jelly Shots”, edible vodka glasses



ANETA PANKOWSKA
ciasto
cake



ANETA PANKOWSKA
ciastka
cookies



KATARZYNA WRÓBLEWSKA | MAGDALENA KUNKEL
kolekcja słodczy molekularnych
collection of molecular sweets



KATARZYNA WRÓBLEWSKA | MAGDALENA KUNKEL
kolekcja słodczy molekularnych
collection of molecular sweets

WYDAWCA

Wydział Architektury i Wzornictwa
Akademia Sztuk Pięknych w Gdańsku
Targ Węglowy 6, 80-836 Gdańsk
tel.: 58 301 28 01,
www.aiw.asp.gda.pl | www.asp.gda.pl

REDAKTOR NAUKOWY

prof. Sławomir Fijałkowski

RECENZENCI NAUKOWI

prof. Mirosław Kociński, Wydział Ceramiki i Szkła,
Akademia Sztuk Pięknych we Wrocławiu
dr hab. Piotr Szwiec, Wydział Architektury i Wzornictwa,
Uniwersytet Artystyczny w Poznaniu

PROJEKT GRAFICZNY I SKŁAD

Ada Pawlikowska

KOREKTA

Grażyna Kompowska

TLUMACZENIE

Piotr Łuba

DRUK I OPRAWA

Drukarnia Grafix

INDEKS FOTOGRAFII

Wszystkie użyte w publikacji zdjęcia pochodzą z archiwum
ASP, serwisów prasowych bądź są własnością autorów
reprodukowanych projektów. Autor zdjęć na stronach: 118, 119,
122, 123, 125, 137, 139, 161, 171, 172, 178, 182, 184 – Jakub Stojałowski.

NAKLAD

500 egz.

ISBN 978 - 83 - 62759 - 65 -1

Wydanie pierwsze

GD AŃSK | 2014



AKADEMIA
SZTUK
PIĘKNYCH
W GDAŃSKU