

---

**Tina Bilban**

## **DOTIKI, DIŠAVE IN OKUSI – V SENCI »FILOZOFSKIH« ČUTOV**

**Madalina Diaconu: Tasten, riechen, schmecken – Eine Ästhetik der  
anästhesierten Sinne**

287

Verlag Königshausen und Neumann HmbH, Würzburg 2005

Obsežna monografija avstrijske avtorice je, kot pove že naslov, razpiranje estetike – predvsem skozi evropsko, manj poudarjeno pa skozi celotno človeško, kulturo – zapostavljenih, sekundarnih čutov: tipa, voha in okusa. Vid in sluh sta bila tako skozi filozofsko tradicijo kot skozi umetnost vedno videna kot privilegirana, kot teoretska čuta, za razliko od bolj živalskih/hedonističnih in primarnih: tipa, okusa in voha, in zato tudi v središču estetskih in širše filozofskih analiz. Avtorica tako z delom poizkuša premostiti ta stoletja trajajoči manko ter prikazati in razčleniti možnost estetike sekundarnih čutov, razprtih v osrednjih treh poglavjih.

### **Tip kot podlaga drugih čutov**

Pot k uzrtju vloge tipa Diaconuva pričanja z analizo konstitucije individuuma preko kože (kot največjega organa) in akta dotika. Prav dotik kot stik z mamom naj bi bil eden bistvenih elementov konstitucije samozavedanja in pospeševalec razvoja drugih ključnih psihofizioloških procesov pri majhnem otroku. Dojemanje tipa kot osnovnega (živalskega?) čuta tako ni le kulturno, temveč bistveno tudi evolucijsko pogojeno. Stik s svetom prek dotika je bistvena, pogosto ne povsem

---

zavedajoča se podlaga ostalih zaznav (kar potrjuje tudi eksperiment s popolno izolacijo – posameznik je v izoliranem prostoru popolnoma ovit v vato, ki poleg vidnih in zvočnih signalov onemogoči tudi kakršnekoli zaznave preko tipa: že po krajšem času posameznik doživi blodnje in halucinacije, tako da daljši poizkusi v tej smeri sploh niso mogoči.) Specifična vloga tipa je tako pogosto lahko razčlenjena šele ob omejitvi para »teoretskih« čutov, na primer ob okvari vida ali namerni začasni slepoti. Naše vsakdanje dojemanje prostora je, poudarja avtorica, bistveno opirajoče se na vidne zaznave, medtem ko je zaznava prostora na podlagi otipa drugače oblikovana. Kompleksnost in prepletenost zamenja postopno polnjenje z bližnjimi predmeti, zmanjšana je tudi vloga njihove individualnosti. Po drugi strani pa tip poudari tudi odnos med objektom in subjektom, kar se nedvomno navezuje tudi na bistveno vlogo tega čuta ob konstituciji samozavedujočega se individuuma – tip vedno izpostavi tudi tipajoči subjekt.

288

Kot osnovni čut je tip vezan tudi na par eros-tanatos, kar nas že približuje možnim smerem estetike tipa – k mejnim (uporabnim) umetnostim, ki so morda kot (ne-)umetnosti zapostavljene prav zaradi njihove navezave na hedonistično in živalsko – na primer k (erotični) masaži ali k umetnosti spolnega občevanja, kakršna je kamasutra. Druga smer odkrivanja s tipom povezanih umetnosti pa vodi preko umetniških hibridov, seveda na podlagi teoretskih, s pripoznano umetnostjo bistveno prepletenih čutov. Takšen je na primer body art ali umetnost tetoviranja kot njegova podskupina. Prav s fenomenov tetoviranja se avtorica v nadaljevanju ukvarja zelo natančno, tudi na podlagi nekaterih sodobnih analiz tega pojava, ki pa se praviloma osredotočajo na njegovo družbeno vlogo in ne na njegovo povezavo s tipom, ki, kljub daljšemu avtoričinemu diskurzu v tej smeri, ostaja šibka. Fenomen tetoviranja je po mnenju Diaconujeve preplet umetnosti, zaznamovanja in bolečine, njegova vloga v družbi pa se je bistveno spremenila na prehodu iz moderne v postmoderno. Če je bila tetovaža v moderni stigma, oznaka za izobčenca (po lastni ali tuji želji), pripadnika podzemlja, je v postmoderni postala modni dodatek, znak sledenja glavnemu toku z rahlim pridihom individualnosti kot simbol trajne odločitve za določeno (skupinsko) identiteto. Avtorica ga tako danes vidi kot potrditev svobodne možnosti samokonstruirane identitete in kot del (svobodne) vere v telo.

Pregled, ki se je pričel s širšo umestitvijo vloge tipa in nadaljeval s poizkusom njegove navezave na umetnost, avtorica nato nadaljuje s pregledom analize tipa v filozofski tradiciji. Čeprav gre za izrazito temeljit pregled, le-ta, zaradi do sedaj izostale širše filozofske analize zapostavljenih čutov, večinoma ostaja pri nizanju strnjenih orisov tipa v delih evropskih filozofov od Barbarosa do Merleau-Pontya, s poudarkom na Husserlu, kar se pokriva tako z njegovim filozofskim zanimanjem kot z avtoričino filozofsko usmeritvijo.

## Umetnost dišav in senzibilnost voha

Preko podobne strukture pristopa avtorica tudi v naslednjem poglavju k razčlenjevanju voha in njegove navezave na umetnost in estetsko. Čeprav ne nerazumljiva je zapostavljena vloga voha v umetnosti in filozofiji manj neposredno evolucijsko in kulturno razložljiva. Parfumerji svoje delo, bistveno povezano z vohom, nedvomno vidijo kot umetnost, hkrati so bile posamezne pozitivne vonjave tudi skozi različna obdobja grško-judovske kulture vedno prepletene z rituali, „pravi“ vonj telesa pa je bil že v Grčiji pripoznan kot znak za zdravo telo. Kljub temu analiza voha v filozofiji povečini izostaja, izjema je delo Huberta Tellenbacha »*Geschmack und Atmosphäre. Medien menschlichen Elementarkontaktes*«, v katerem voh povezuje z vdihom, preko tega pa s človekovo povezavo z okoljem, z veseljem.

Avtorica pa pri svojem umeščanju vloge voha poudarja predvsem povezavo med posameznim v spomin vtisnjenim vonjem in celotno situacijo. Čeprav je podlaga kategorizacije vonjev pri vseh ljudeh enaka, ima posamezen vonj vedno pečat konteksta njegove prve (najpogostejše ...) zaznave, kar je še opazneje prav zaradi zgolj opisnega poimenovanja vonjev (»po mami«, »po babičini kuhinji« ...). Po drugi strani pa vonje bolj ali manj jasno delimo na pozitivne in negativne (ta ločnica je med vsemi čuti najbolj izrazita), pri čemer je ločnica tako evolucijsko (biološko) kot kulturološko pogojena: nepoznano/(potencialno) nevarno ima neprijeten vonj. Na podlagi telesnih vonjev tako lahko zaznamo kompatibilne (spolne) partnerje, po drugi strani pa dejstvo, da so tujci v različnih družbenih kontekstih pogosto označeni kot smrdeči, nima le kulturne, temveč tudi biološko podlago (pri čemer ima pomembno vlogo vsekakor tudi bistvena navezava vonja na situacijo). Taka vloga voha kot predhodnega prepoznavalca določene situacije, je tako tudi podlaga z njim povezane metaforike: »zavohati nekaj« je tako v večini indo-evropskih jezikov povezano z intuicijo, z (dobrim) občutkom za stvari.

Za razliko od tipa je bila estetska vloga voha, predvsem v francoskem prostoru in vedno v neposredni povezavi s parfumerijo kot umetnostjo vonjav, skozi evropsko tradicijo večkrat in natančneje analizirana, čeprav v razmeroma zaprtem kontekstu dišav in ne v okviru širše filozofske analize. Tako so parfumerji svoje delo vedno nesporno razumeli kot umetnost, med filozofi pa vloga estetskega čuta vohu ni bila nikoli priznana. Ali je taka odločitev oprta predvsem na samo naravo vonja ali je po drugi strani odvisna predvsem od družbenega konteksta in predestinacije njegove usode skozi filozofsko tradicijo pa, zaključuje avtorica, ostaja odprto vprašanje. Nesorazmeren razvoj umetnosti vonjev v primerjavi z drugimi, splošno priznanimi umetnostmi, pa vidi avtorica tudi v pomanjkanju dialoga med parfumerji in publiko. Prvi so se tako najprej namerno ogradili in s tem par-

fumeriji dodali pečat nekakšne mističnosti, nato pa ohranili ta pečat in razmerje s publiko ter hkrati prešli v komercializacijo in splošno dostopnost – »zato ima,« zaključuje avtorica, »parfumerija tisočletno zamudo« za ostalimi umetnostmi.

Če so parfumi v preteklosti vedno nosili tudi pečat posamezne nacije (določen vonj kot pozitiven, estetski, v okviru določenega koncepta, povezanega s tradicijo izdelave dišav) in družbenega razreda (dostopnost višjemu, pozneje tudi bolj-šemu srednjemu razredu), kar je nedvomno pripomoglo k delnemu sprejemanju parfumerije kot umetnosti je v sodobni družbi, kot trdi avtorica deodoriranje postalo simbol multikulturalnosti. Blago, bolj ali manj uniformno, prekriteje telesnih vonjev naj bi izključilo voh kot prepoznavalca tujega in poskrbelo za integracijo, hkrati pa omejilo individualizacijo.

Omejitev telesnih vonjav pa ni povezana le z integracijo, temveč, v različnih kulturnih kontekstih, tudi z ograditvijo od smrti in minevanja: vonj bolnega ali mrtvega/razpadajočega telesa sta a-priori dojeta kot negativna, kot smrdeča, »boj med življenjem in smrtjo je boj med vonji«, zapiše avtorica. Tako je tudi mumificiranje temeljilo prav na odišavljenju telesa in preprečitvi njegovega razpadanja ter s tem ustvarjanja »negativnih« vonjav.

290

Bistvena povezava vonjev s širšim kontekstom pa se ne kaže samo v leksiki (opisno, na kontekst navezano poimenovanje), temveč tudi v parfumeriji sami – posamezni parfumi so vedno povezani z njihovo upodobitvijo, pa naj gre za barvo in obliko stekleničke, reklamne podobe ali pa za samo poimenovanje. To dokazuje tudi večina sodobnih vonjem in parfumom posvečenih muzejev, ki so najpogosteje kombinacija muzejev vizualnih umetnosti in tehničnih muzejev. Zaradi te bistvene prepletenosti s kontekstom je smiselno recepcijo parfumov razdeliti na dve stopnji, nadaljuje Diaconujeva: na mehko in trdo. Prva je bistveno psihološko pogojena, recepcija vonja poteka v določenem kontekstu, na posameznem nosilcu in je tako prepleten s situacijo, osebo ... Druga je estetsko bolj relevantna, gre za (kolikor je to le mogoče) neposredno zaznavo vonja, brez embalaže, nosilca ... Zaradi take narave vonja, bi vonj lahko označili kot auro, zapiše avtorica v zaključnem delu tega poglavja, ob navezavi na filozofsko tradicijo, v tem primeru predvsem na Dufrenn-ja in Merleu-Ponty-a. Vonj kot aura »kot prostor izžarevanja, ki se, kot bi iztegoval lovke, širi v svojo okolico in jo tako na primer estetizira.« (str. 311)

## V svetu okusov

Povezava zadnjega obravnavanega čuta s pripadajočo umetnostjo je gotovo naj-neposrednejša, okus je tako neposredno povezan s prehranjevanjem, to pa s ku-

linariko kot z »umetnostjo priprave hrane, in povezave z umetnostmi v drugih smereh, razen posredno, pravzaprav niso mogoče. Tako kot v prejšnjih dveh poglavjih avtorica pričinja s širšo filozofsko analizo, tokrat ne le okusa samega, temveč tudi prehranjevanja kot z njim neposredno povezanega. To je, že skozi filozofsko tradicijo, pogosto interpretirano kot asimilacija in transplantacija – vzeti nekaj tujega vase in ga integrirati v del sebe (nekoristno pa izločiti). Ta proces označi Sartre kot »spreminjanje nečloveškega v človeško«, Feuerbach pa ga ubesedi v znanem, sicer v drugačnih kontekstih navajanem reku: »Človek je to, kar jé.«

Kljub neposredni povezavi okusa z eno samo umetnostjo, njeni vseprisotnosti in, predvsem v sodobnem svetu, vedno večji zapletenosti, povezanosti z znanostjo in umetnostjo, ter primerjavi kuharja z umetnikom (duh časa in individualnost kot bistveno prepletena podlaga njegovega »genija«) kulinarika ostaja nepriznana kot umetnost, analiza estetike okusa pa izostaja. Razlog za to vidi avtorica predvsem v dejstvih, da je okus dojet kot najbolj hedonističen izmed vseh občutij, hkrati pa tudi najbolj povezan z vsakodnevnim preživetjem, najbolj živalski, po drugi strani pa je ločnica med pozitivnim in negativnim, med estetskim in ne-estetskim najbolj subjektivna, kar, kot trdi avtorica (navkljub vedno pogostejše izdanim delom o znanstvenem pristopu h kuhanju in okušanju) onemogoča objektivno, znanstveno analizo estetikeokusnega. To sta najverjetneje tudi razloga za manko analize okusa v filozofiji – »ni filozofije brez filozofov in ni filozofov brez telesa«, kljub temu pa filozofija in teologija skozi vso svojo zgodovino nastopata proti užitkom v prehranjevanju, proti povzdigovanju ali pozitivni obravnavi okusa. Gurmanske navade in teoretsko mišljenje, ostajata kot dva ločena, med seboj nepovezana svetova filozofov. Izjema v tem pogledu je le Sartre s svojo obsežnejšo analizo okusa in prehranjevanja, na katero se avtorica, sicer nekoliko razpršeno, večkrat nanaša. Odnos do prehranjevanja in kuhanja pa je bil natančneje analiziran tudi v nekaterih feminističnih tekstih, kjer je njegovo zapostavljanje videno prav v kontekstu celovitega mačističnega dvopolnega odnosa do sveta. Kljub zapostavljanju vloge prehranjevanja je le-to imelo skozi vso zgodovino pomembno družbeno vlogo, poudarja avtorica, ki skupen obrok vidi kot pomemben združevalni obred v različnih kulturnih ali družbenih kontekstih (od družinskega kosila do poslovne ali politične večerje), hkrati pa v kulturi prehranjevanja (od načina razdelitve hrane, do bontona) vidi enega izmed pomembnejših etnoloških fenomenov, z njenimi besedami: »miza je ogledalo družb.«

Okus pa ni le preko kulinarike pomembno spet z družbenim kontekstom, temveč je hkrati, sorodno kot vonj bistveno povezan z ostalimi občutki, kar dokazujejo že osnovni kulinarčni pristopi z dodajanjem arom in barvil, zavedanjem pomena teksture hrane ter njeno degustacijo na čelu. Tako kot pri vonju in parfumih je tudi za kulinariko tako pomemben vpliv reklame, ki jed umesti v dolo-

čen kontekst in ji s tem da specifičen pečat. Specifično sintezo okusa z ostalimi občutji pa ponudijo tudi manifest o futuristični kuhinji in njegove realizacije. V obsežnejši analizi pravega prehranjevanja na podlagi načela »telo mora v vseh pogledih služiti državi« predstavijo futuristi bolj ali manj smiselno utemeljena načela zdravega prehranjevanja v povezavi s pripravo in pravim aranžiranjem hrane. Čeprav mestoma absurden, je manifest za razvoj kulinarike kot umetnosti pomemben predvsem zaradi svojega celovitega, natančnega in analitičnega pristopa. Ta je bil prisoten tudi ob nekaterih realizacijah, kjer so posamezne estetsko degustirane jedi pospremili tudi z ustrezajočo glasbo in pravimi vonji, ki so jih s pomočjo ventilatorjev širili po dvorani. Navezava okusa na druge čute pa poteka tudi v drugih, bolj specifičnih smereh. Po eni strani se okus, predvsem preko metaforike, povezuje z literaturo preko jezika kot prehranjevalnega in govornega organa, ki je tako posredno povezan tudi z jezikom kot govorjenjem. Podobno kot prej obravnavana čuta pa preko večstranskih vizualnih umetnostih tudi s slikarstvom – takšen preplet na primer avtorica vidi v znani inštalaciji »Umetnikov drek«, ki jo je predstavljala konzerva z omenjenim napisom.

292

V zadnjem delu avtorica analizira specifične mejne načine prehranjevanja, ki še dodatno osvetlijo njegovo prepletenost z različnimi družbenimi elementi. Označi jih kot moralne menije, saj njihovo pojavnost vidi prav v dimenzijah prehranjevanja, ki izstopajo iz živalske potrebe po zgolj preživetju, po neposredni zadostitvi potrebi in želji in ki so tako posledica individualne svobode in odgovornosti jedca. Takšen je na primer pojav gladovalca kot umetnika, ki se je v Evropi pojavil konec 19. stol., izginil pa z vsesplošno lakoto po I. svetovni vojni. Kot vodilni motiv nastopa gladovalec tudi v Kafkovi kratki zgodbi, kjer je njegova simbolna vloga prepletena tudi z zgodovinsko realnostjo. Druga, s povsem drugačnimi razlogi utemeljena oblika stradanja, je anoreksija, sodoben, z obiljem hrane pogojen pojav, ki je povezan s psihično motnjo in najpogosteje z željo po ne-spreminjanju pri adolescentnih deklicah ter z zahtevo po samo-nadzoru lastnega telesa kot posledici prevelike posesivnosti, zaščitništva in avtoritativnosti družinskih članov, najpogosteje staršev. Tretja, zopet na povsem drugačnih razlogih utemeljena, oblika stradanja pa je gladovna stavka kot oblika protesta, temelječa na nasilju do telesa (ki pripada tako posamezniku, ki ima nad njim neposreden nadzor, kot tudi državi) in empatiji (ta skrajni akt protesta naj bi onemogočal ignoranco). Še eno obliko moralnega menija vidi avtorica v vegetarijanstvu in veganstvu kot oblikama prehranjevanja, ki v sodobni družbi izhajata predvsem in posameznikovega moralnega prepričanja. »Vsi moralni meniji imajo negativno obliko«, zaključuje avtorica, ta je na primer pri gladovni stavki abstraktna (nič jesti), pri anoreksiji kvantitativna (jesti manj), pri vegetarijanstvu kvalitativna (ne jesti določene vrste hrane). Vsi ti moralni meniji pa tako nastopajo kot nekakšna anti-politika, kot oblika protesta, preko tega pa so nekateri povezani tudi z določeno

obliko socialne estetike, pri anoreksiji na primer z lepotnim idealom, pri vegetarijanstvu po drugi strani z vero v harmonijo vsega. Estetika okusa tako znova prehaja na druga področja lepega.

### **Estetika sekundarnih čutov kot minima estetika**

V zaključnem poglavju avtorica analizira pojme patina, atmosfera in aroma kot estetsko pozitivne oznake bistveno povezane s sekundarnimi čuti. Za vse tri je značilno tudi preseganje meja enega samega čuta, kar je avtorica izpostavljala vseh skozi tudi ob predhodni analizi posameznih sekundarnih čutov. Ta prepletenost v kombinaciji s kulturno zapostavljenostjo je podlaga še ene skupne značilnosti sekundarnih čutov – izrazitega leksikalnega manka za njihove zaznave, predvsem v okviru indoevropskih jezikov, ta manko se nato zapolnjuje z metaforiko ter s širšimi opisi, ki posamezne zaznave sekundarnih čutov še dodatno priklepajo na kontekst. Estetika sekundarnih čutov je minima estetika, poudarja Diaconujeva v zaključku: estetika, pri kateri je potrebno imeti občutek za nianse, za podrobnosti. Za zaznave sekundarnih čutov je značilno, da so bistveno povezane s trenutkom, njihova materija pa je spreminjujoča, bistveno minljiva, kar nas znova vrača k izrazu minima estetika (tudi krajši čas potencialne zaznave zahteva občutek) ter hkrati pojasnjuje nezmožnost njihove uveljavitve ob vizualnih umetnostih, glasbi ali literaturi.

293

»Tasten, riechen, schmecke,« nedvomno predstavlja zelo dobrodošlo delo, ki vsaj deloma zapolnjuje pretežno kulturno pogojeni manko na področju estetike in fenomenološke analize čutov in preko tega človekovega stika s svetom nasploh. Delo je zastavljeno natančno in analitično, vsakemu izmed obravnavanih čutov je namenjeno svoje, bolj ali manj simetrično razčlenjeno poglavje, v katerih na formalni ravno zmoti le pogosto vračanje k istim temam, kar povzroči nepotrebna ponavljanja in mestoma zmede sicer smiselno urejeno, linearno besedilo. Kljub borni obravnavi sekundarnih čutov in z njimi povezane estetike skozi filozofsko tradicijo ponudi avtorica izjemno natančen pregled različnih bolj ali manj delnih obravnav sekundarnih čutov v (evropski) filozofiji in teoriji umetnosti, mestoma pa se naslanja tudi na znanstvene poglede. Pri tem zmoti predvsem zelo neenakomerna stopnja natančnosti povzemanja posameznih ugotovitev, medtem ko so filozofski teksti in teksti s področja teorije umetnosti zelo natančno povzeti, kljub temu, da pogosto odstopajo od neposredne navezave na estetiko čutov ali celo na sekundarne čute same, so po drugi strani znanstvene študije skorajda praviloma povzete v nekaj stavkih, brez navedbe vira ali avtorjev. Čeprav je poudarek na filozofiji in umetnosti vsekakor razumljiv že zaradi same teme obravnave, pa takšno razlikovanje nedvomno deluje kot manko, še toliko bolj, ker se avtorica podaja na bolj ali manj še ne razčlenjeno področje, katerega vzporedna,

---

ali vsaj delno dopolnjujoča se, obravnava na poljih filozofije, umetnosti in znanosti, bi razprla nove, pomenljive smeri razpiranja sekundarnih čutov. Diaconuva s svojim izjemno natančnim pregledom tako nedvomno ponuja tudi primerno izhodišče za filozofske razprave na manj raziskanih, a aktualnih in izjemno plodnih področjih, ki se odpirajo na horizontih njenega razpiranja estetike sekundarnih čutov.