

Załącznik Nr 2

AUTOREFERAT

1. **Dr Dorota Koczanowicz**
2. Posiadane dyplomy, stopnie naukowe/ artystyczne – z podaniem nazwy, miejsca i roku ich uzyskania oraz tytułu rozprawy doktorskiej.

Magisterium, Uniwersytet Wrocławski, kulturoznawstwo, 1995

Doktorat, Uniwersytet Wrocławski, nauki o sztuce, 2005

Tytuł rozprawy doktorskiej: *Kategoria „doświadczenie estetyczne” w estetyce pragmatycznej Johna Deweya i Richarda Shustermana.*

Promotor: prof. dr hab. Leszek Koczanowicz

Recenzenci:

prof. dr hab. Paweł Banaś

prof. dr hab. Paweł Dybel

prof. dr hab. Krystyna Wilkoszewska

3. Informacje o dotychczasowym zatrudnieniu w jednostkach naukowych.

Dolnośląska Szkoła Wyższa, Wrocław, 2003-2011, od października 2003 roku na stanowisku asystenta; od października 2005 roku na stanowisku adiunkta.

Uniwersytet Wrocławski, Instytut Kulturoznawstwa, od października 2014 roku na stanowisku adiunkta.

4. Wskazanie osiągnięcia wynikające go z art. 16 ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki (Dz. U. nr 65, poz. 595 ze zm.):

a) tytuł osiągnięcia naukowego/artystycznego

Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki

b) (autor/autorzy, tytuł/tytuły publikacji, rok wydania, nazwa wydawnictwa)

1. D. Koczanowicz, *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki*, 2018, Wydawnictwo IBL PAN, ss. 358.

Recenzent wydawniczy: dr hab. Tomasz Kitliński

c) omówienie celu naukowego/artystycznego ww. pracy/prac i osiągniętych wyników wraz z omówieniem ich ewentualnego wykorzystania.

Książka, którą przedstawiam jako rozprawę habilitacyjną sytuuje się w obszarze stosunkowo nowej dyscypliny badawczej *food studies*. Jej przedmiotem jest kulturowe konstruowanie zmysłu smaku. Złożoność badanej przeze mnie sytuacji polega nie tylko na tym, że zmysły są źródłem subiektywnego doświadczenia, a jednocześnie to prywatne odczucie podlega społecznym i kulturowym uwarunkowaniom, ale też na tym, że same zmysły nie są neutralnym kanałem, lecz ich pozycję i potencjał definiuje kultura. Uważam, że jesteśmy świadkami wyłaniania się nowego sensorium, w którym zmysły cielesne – smak, węch i dotyk – deklasowane długo przez tak zwane zmysły intelektualne – wzrok i słuch, uzyskują nową, bardziej eksponowaną, pozycję. Jego cechą są, między innymi, procesy estetyzacji smaku, prowadzące do zbliżenia się kultury kulinarnej i sztuki. Dzięki temu jedzenie ma szansę ubiegać się o status dzieła sztuki. Moją intencją było ukazanie złożoności czynności gotowania i wspólnego jedzenia jako fenomenu kulturowego. Rozważania zawarte w książce *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki*, wskazują na podwójny i sprzeczny wewnątrznie w wielu miejscach charakter praktyk kulinarnych, które łączą fizjologiczną potrzebę jedzenia z kulturowo warunkowanymi pragnieniami.

Moja rozprawa habilitacyjna to pionierska próba analizy estetycznego wymiaru smaku fizjologicznego, z perspektywy zachodniej kultury. W swojej pracy nawiązuję do bogatego interdyscyplinarnego dorobku światowej estetyki, która od końca lat dziewięćdziesiątych ubiegłego wieku próbuje odpowiedzieć na pytanie: czy jedzenie jest sztuką? Odnosząc się do tych rozstrzygnięć, pytam o pozycję smaku we współczesnej kulturze, jak też o sposoby przenikania smaku i obszarów, w których on operuje – jedzenia i picia – w obręb sztuki. Aby zgłębić to zagadnienie, korzystam z metodologii badań kulturoznawczych, wspomaganych metodologią estetyki, w ich krytycznym i

emancypacyjnym wymiarze. Dokonuję więc oryginalnej syntezy dwóch nurtów badań, z których pierwszy koncentrował się na kulturowych i społecznych analizach jedzenia, a drugi dotyczył estetyki jedzenia, która pyta o estetyczną wartość jedzenia i w szerszym kontekście o to, na jakich warunkach jedzenie może być uznane za sztukę, co stanowi mój oryginalny wkład do międzynarodowej debaty. Wyniki moich badań dowodzą, że te dwa nurty w istocie się splatają, jeżeli rozpatrywać estetykę jedzenia jako wypadkową determinujących ją warunków kulturowych. Kulturoznawczo zorientowane *food studies* w moich badaniach pełnią funkcję narzędzia krytyki kulturowej. Mierząc się z aksjologią życia codziennego, pozwalają ujawnić mechanizmy opresji i dominacji, kryjące się w pozornie neutralnych sytuacjach, co jest niezbędnym etapem procesów emancypacji. Znaczenie monografii polega na ukazaniu, w jaki sposób konwencje estetyczne związane z jedzeniem są uwarunkowane przez historycznie zmienne warunki kulturowe.

Zrealizowany projekt naukowy, który stanowi podstawę rozprawy habilitacyjnej, jest postpozytywistyczny i interdyscyplinarny w swoich założeniach. Jedzenie jest na tyle skomplikowaną materią, że wymaga odniesienia do ustaleń różnych dyscyplin i dyskursów, stąd też w niniejszej książce wypowiedzi teoretyczne w kwestii smaku, z takich dziedzin jak: filozofia, kulturoznawstwo, nauki o sztuce, historia, socjologia oraz antropologia smaku, uzupełniłam głosem artystów, które wprowadzają dodatkową perspektywę interpretacyjną. Moje podejście ma charakterystyczny dla *food studies*, interdyscyplinarny charakter. Poszerza tradycyjnie rozumiane granice uprawiania obu dyscyplin kulturoznawstwa i estetyki, w których sytuuje się moja naukowa działalność.

W wielu miejscach rozprawy habilitacyjnej zastanawiam się czy, i na jakich zasadach jedzenie może być uznane za formę sztuki. O istotnym zbliżeniu estetyki, sztuki i kuchni najdobitniej świadczą codzienne wybory konsumenckie (np. kupujemy tylko ładne, kształtne warzywa; płacimy spore pieniądze w restauracjach, które przykładają dużą wagę do atrakcyjności wizualnej potraw itp.) oraz włączenie produktów spożywczych i technik kulinarnych w działania artystyczne (Filippo Tommaso Marinetti, Gordon Matta-Clark, Daniel Spoerri, Peter Kubelka, Rirkrit Tiravanija, Elżbieta Jabłońska, Anna Królikiewicz i in.). Najbardziej spektakularnym przykładem zacierania dystansu między życiem i sztuką było zaproszenie kucharza, Ferrana Adrii, na równych warunkach z pozostałymi artystami na wiodące wydarzenie świata sztuki, Documenta Kassel 12 (2007).

Zmiany w kulturze, które doprowadziły do tych zjawisk nie zakończyły sporów o estetyczny status jedzenia. Ustalenia Carolyn Korsmeyer, czołowej obecnie teoretyczki

smaku, prowadzą do wskazania na istotność zmysłu smaku, który można i powinno się analizować w kategoriach filozoficznych. Amerykańska badaczka dostrzega estetyczne walory praktyk kulinarnych. Opierając się na tradycji sztuk pięknych, która nieodłącznie wiąże się z postulatem bezinteresowności i zdystansowania sztuki, nie widzi ona jednak możliwości, aby jedzenie podnieść do rangi sztuki. Odejście od tej wyniosłej wobec życia wizji sztuki proponuje somaestetyka. Ta nowa dyscyplina filozoficzna odwołując się do źródłowego, Baumgartenowskiego, pojmowania estetyki, umieszcza swoje rozważania w obszarze „percepcji, świadomości i odczuwania”, tym samym zamiast zdystansowania postuluje „twórcze zaangażowanie”.

Ta cecha somaestetyki skłoniła mnie, by uczynić ją i generalnie pragmatyzm, którego jest częścią, podstawą metodologiczną moich rozważań. Wybór pragmatyzmu, a zwłaszcza koncepcji somaestetyki jako głównego zaplecza teoretycznego moich badań wynika z co najmniej dwóch ważnych powodów. Istotne było to, że somaestetyka wyrosła na podglebiu myślenia opozycyjnego wobec dyskryminujących jedzenie a do dziś wpływowych, stanowisk filozoficznych Immanuela Kanta i Georga W. F. Hegla. Teoria ta może być więc użyta jako dogodne narzędzie analityczne do opisu i interpretacji zjawisk życia codziennego, w tym praktyk kulinarnych. Drugi powód wykorzystania somaestetyki wyłania się z przekonania, że jest ona przydatnym instrumentem analiz kulturoznawczych, jako że Richard Shusterman uznaje, że kontekst kulturowy jest czynnikiem wpływającym na każdą formę świadomości somatycznej. Dzięki temu somaestetyka daje możliwość łączenia trzech pozornie odległych od siebie sfer: kultury, estetyki i cielesności. To połączenie decyduje o oryginalności moich badań nad pozycją smaku w kulturze.

Zgodnie z założeniami estetyki pragmatycznej doświadczenie estetyczne jest częścią doświadczenia ogólnego; estetyka jest nieodłącznie związana z praktyką życiową. Kierując się tymi ustaleniami, łączę rozważania teoretyczne z objaśnieniem, jak otoczenie kulturowe wpływało na ustalenia wielkich myślicieli, którzy formułowali poglądy o estetyce jedzenia. Innymi słowy, orientacja pragmatyczna wyprowadza mnie poza spory czysto filozoficzne i skłania do analiz kulturoznawczych, którym poddany został kulturowy status smaku, a także konkretne przejawy obecności estetyki jedzenia w kulturze. Perspektywa kulturoznawcza ujawnia się jeszcze bardziej dobitnie tam, gdzie analizuję uwikłania praktyk kulinarnych w procesy wartościowania. Zakres tych analiz jest często wyznaczany przez zainteresowania opisywanych przeze mnie artystów.

Rozprawa habilitacyjna składa się z wprowadzenia, zakończenia i 10 rozdziałów. Otwiera ją rozdział, który sytuuje moje badania w perspektywie *food studies*, dyscypliny badawczej, która wciąż jest w procesie poszukiwania swojej specyfiki i właściwych metodologii. Tę stosunkowo nową transdyscyplinarną dziedzinę badań, interesują złożone związki między żywnością, kulturą i społeczeństwem. Wspólnym elementem dociekań przedstawicieli różnych nauk społecznych i humanistycznych jest przekonanie, że jedzenie jest oplecione siatką znaczeń, wartości oraz symboli. Osobliwością praktykowanych przeze mnie kulturoznawczo zorientowane *food studies* jest ukazanie aksjologicznego uwikłania smaku oraz procesów jego estetyzacji.

Rozdział drugi stanowi rekonstrukcja poglądów dwóch wielkich myślicieli wieku smaku: Immanuela Kanta i Davida Hume'a. Ważnym dopełnieniem rozważań filozofów są przekonania słynnego smakosza i teoretyka gastronomii, autora *Fizjologii smaku*, Anthelme Brillat-Savarina. Rozdział ten, *Antynomie smaku*, opisuje konstytutywne i dramatyczne napięcie między apetytem a estetyką, jakie towarzyszyło osiemnastowiecznym debatom o istocie smaku. Analiza tych koncepcji nie jest jedynie historycznym wstępem, ponieważ ówczesne ustalenia i diagnozy są do dziś niezwykle wpływowe i organizują myślenie o relacji zmysłu smaku i jego obszaru aktywności – jedzenia i picia – w kontekście sztuki. Kant, Hume, a także Henry Home zapytani o to, czy jedzenie jest sztuką, zgodnie odpowiedzieliby „nie”. Zachodnia tradycja intelektualna chętnie dopuszcza smak do dyskursów filozoficznych, ale jedynie jako metaforę wrażliwości estetycznej. Pomimo jednak wyraźnego rozgraniczenia przyjemności cielesnej i rozumowej, nawet w restrykcyjnej filozofii Kanta można znaleźć potencjał osłabienia rozdzwiewku pomiędzy smakiem estetycznym i gastronomicznym. To, co je łączy, jak pisze Rodolphe Gasché, to bezpośredniość i społeczny charakter doświadczenia.

W rozdziale trzecim, *Wartość smaku: hierarchie w kulturze*, zastanawiam się, między innymi, dlaczego coś tak podstawowego i istotnego, jak potrzeba jedzenia, przez długi czas nie była warta uwagi wielkich filozofów Zachodu. Posługując się ustaleniami amerykańskiej feministki, Korsmeyer, ujawniam niewypowiedziane mechanizmy wartościowania, które stoją za rozdziałem różnych sfer kultury, a także za normatywnymi konsekwencjami, które są jego rezultatem. Kultura wyznacza miejsce w hierarchii produktom spożywczym, technikom kulinarnym, a także ludziom, którzy gotują. Ustanawia też porządek zmysłów, w którym zmysły cielesne, w tym smak, ceni się niżej niż zmysły intelektualne. Shusterman uważa, że sztywny podział na sztukę i życie jest

zubożający dla obu porządków. Uzmysłowanie sobie utrwalonych w kulturze podziałów, które są odpowiedzialne za jej rozwarstwienie i utrudniają zalecaną przez filozofię pragmatyczną postawę meliorystyczną, której wzorcem jest zaangażowana sztuka, zmieniające życie, jest krokiem w stronę ich zniesienia.

Koncepcja doświadczenia estetycznego, jako intensyfikacji doświadczeń codzienności, leży u podstaw koncepcji estetycznej Johna Deweya. Rozdział czwarty, *Doświadczenie kulinarne w perspektywie pragmatycznej*, poświęcam właśnie Deweyowi. Pomimo tego, że twórca estetyki pragmatycznej nie jest kojarzony z *food studies*, jednak refleksja nad przygotowywaniem i dzieleniem się jedzeniem oraz nad doświadczeniem gastronomicznym jest znacząco obecna w jego pismach. Poza tym warto przywołać go w kontekście rozważań nad estetyką jedzenia z uwagi na pojemność i wizjonerstwo jego teorii, która trafnie opisuje również zjawiska obecne w sztuce współczesnej.

Relacje między jedzeniem, kulturą i estetyką w pismach Deweya można śledzić z dwóch perspektyw. Pierwsza wywodzi się z teorii edukacji i kieruje badacza do działającej pod jego patronatem w Chicago szkoły. Amerykański pragmatysta był przekonany o przydatności włączenia przygotowywania i dzielenia się jedzeniem w procesy edukacyjne. Druga możliwość analizy wypływa z jego pism estetycznych. Bardzo interesujące wydają mi się fragmenty *Sztuki jako doświadczenia*, które odnoszą się do praktyk kulinarnych. Przykłady zapożyczone z dziedziny gastronomii często ilustrują filozoficzne rozważania Deweya i służą jako modele centralnych kategorii estetycznych.

Zazwyczaj dyskusja wokół estetycznej wartości jedzenia skupia się na wyglądzie i sposobie prezentacji dań. Zupełnie inną, odkrywczą i zaskakującą, perspektywę przedstawia bohater kolejnego, piątego, rozdziału zatytułowanego *Somaestetyka i sztuka jedzenia*, Richard Shusterman. Proponuje on somaestetyczną analizę wewnętrznej i zewnętrznej choreografii jedzenia, którą jednoznacznie utożsamia ze sztuką.

Shusterman z rozmysłem nie zajmuje się gotowaniem jako działaniem artystycznym. Sztuka jedzenia, w jego ujęciu, jest praktyką smakowania, z pominięciem czynności przygotowywania posiłków. Tym samym w jego analizach znikają kulisy, gdzie trwa nieustanna praca, która umożliwia biesiadnikom skupienie się na przyjemności uważnego jedzenia. Przy całym szacunku dla podejścia amerykańskiego filozofa uważam jednak, że warto zajrzeć na zaplecze każdej wystawnej biesiady i każdego skromnego posiłku – do kuchni. Temu terytorium, w wymiarze fizycznym i symbolicznym poświęcam rozdział *Świat obok – kuchnia*. Kuchnia to zawsze punkt w czasoprzestrzeni,

ale również „miejsce” – nasycone emocjonalnie, społecznie i kulturowo. W rozdziale tym ukazuję potencjał kreatywności, który tkwi w codziennych czynnościach wykonywanych w kuchni.

Jak w wielu innych miejscach książki, tak i tutaj, analizując kulturę, korzystam z języka sztuki. W tym wypadku przywołuję wypowiedzi artystyczne czterech performerek: Mariny Abramović, Elżbiety Jabłońskiej, Marthy Rosler i Mierle Laderman Ukeles, aby opowiedzieć o dwoistej naturze kuchni, która jest „światem obok” i „sercem domu”. Piątą bohaterką tego rozdziału jest Margarete Schütte-Lihotzky autorka projektu kuchni frankfurckiej, będącej synonimem nowoczesnej kuchni-laboratorium, która na początku XX wieku zrewolucjonizowała przestrzeń pracy kobiet.

Pracę kobiet w kuchni, podobnie jak wiele kwestii życia codziennego przyjmujemy za oczywiste, zapominając, że to kultura kazała nam uznać je za naturalne. Jednym z utrwalonych związków jest, wspomniany powyżej, związek kobiety i kuchni. Niewidoczne siatki aksjologiczne niechętnie poddają się rekonfiguracjom. Smak fizjologiczny w ścisłym związku ze smakiem estetycznym, jako sztywne wyznaczniki pozycji społecznej, błyskotliwie analizuje Pierre Bourdieu. Stąd też rozdział siódmy, *Kultura i gusty kulinarne*, w którym piszę o trudnościach i możliwościach przeciwstawienia się wyrokom kultury, rozpoczynam krytyczną analizą koncepcji habitusu Bourdieu. Konfrontuję ją następnie z somaestetyką Shustermana, która jest bardziej otwarta na emancypację smaku. Jako egzemplifikację analizy społecznych uwarunkowań wyborów kulinarnych przywołuję trzy obiady filmowe. Jeden przygotowuje słynna Babette, a dwa pozostałe rodzice bohaterek filmu *Życie Adeli*.

Somaestetyka jest filozofią melioryzmu, pozytywnej przemiany, dlatego stanowi dobrą przeciwwagę dla hierarchicznej i sztywnej koncepcji habitusu Bourdieu, który definiuje i jednocześnie blokuje każdego w określonym miejscu struktury społecznej. Ważnym elementem tego rozdziału jest więc opis treningu somatycznego, który przekształca „uspołecznione ciało biologiczne”, innymi słowy prowadzi do zmiany habitusu i ujawnia potencjał estetyczny codziennych posiłków. Podobnie jak Shusterman uważam, że jedzenie to przyjemność, która może stać się sztuką praktykowaną codziennie przez każdego.

Dlatego konkluzją rozdziału *Kultura i gusty kulinarne* są rozważania o tym, w jaki sposób kultura przekształca nawyki cielesne, które zakorzenione są w społecznych wartościach. Kolejnym krokiem jest szersze zbadanie tego, jak jedzenie razem tworzy i

zmienia wspólnoty oraz jak kultura kulinarna łączy i rozdziela jednostki. Te zagadnienia stały się głównym tematem rozdziału *Wspólnota przy stole*.

Prace trójki artystów, Rirkrita Tiravaniji, Anny Królikiewicz i Marije Vogelzang są jego osnową. Łączy ich stosowanie efemerycznych praktyk artystycznych, których zadaniem jest budowanie wspólnoty dzięki dzieleniu się jedzeniem. Chociaż może się okazać, że taka wspólnota jest incydentalna i przygodna, nie należy lekceważyć siły oddziaływania tych aktów artystycznych na społeczeństwo, gdyż jak pisze Shusterman, nawet najdrobniejsze doświadczenia mogą być ważnym elementem oddziałującym na głębsze i rozleglejsze pokłady rzeczywistości.

Rozdział dziewiąty, *Smak autentyczności*, jest kolejnym krokiem w analizie konsekwencji kulturowych uwikłań smaku. Nie chodzi tym razem, co było zadaniem poprzedniego rozdziału, o analizę kulturowych odniesień praktyk kulinarnych, które mogą sprzyjać tworzeniu wspólnoty. Celem, który sobie tutaj postawiłam jest interpretacja osobliwej, choć powszechnej w zglobalizowanym świecie sytuacji, kiedy turystka chce wniknąć w kulturę odwiedzanego miejsca poprzez smakowanie lokalnych potraw. Czy uda się zostać częścią lokalnej wspólnoty podczas urlopu? Opierając się o teksty teoretyczne i dzieła sztuki, rozważam (nie)możliwości autentycznego doświadczenia kulinarnego turystki. Przypisywanie wartości estetycznych doświadczeniu może przybierać problematyczne formy. Mechanizmy rynkowe przechwytyują marzenia o autentycznym doświadczeniu i materializują je pod postacią płatnej usługi.

Rozdział ostatni, *Resztki*, jest szczególnie pod wieloma względami. Przełamuje on spójną narrację poprzednich rozdziałów, w których działania artystyczne pojawiają się jako egzemplifikacja dyskutowanych zagadnień teoretycznych. Końcowe stronicę zdecydowałam się poświęcić w całości jednemu, wyjątkowemu, twórcy: Danielowi Spoerriemu. Ten niezwykle aktywny do dzisiaj szwajcarski artysta w latach sześćdziesiątych XX wieku zainicjował ideę Eat Artu. Jego drogę artystyczną opisuję korzystając z własnego doświadczenia kulinarnego, obiadu wydanego na cześć Spoerriego w Stutgarcie w 2010 roku. Smak fizjologiczny sąsiaduje bardzo blisko smaku estetycznego i w pracach Spoerriego, i w narracji tego fragmentu książki.

5. Omówienie pozostałych osiągnięć naukowo-badawczych (artystycznych).

Na mój dorobek naukowy składa się łącznie **69** publikacji (w tym **18** pozycji w języku angielskim). Wśród publikacji znajdują się: **2** monografie; **3** zbiory pod współredakcją (w

tym 2 tomy w języku angielskim); 1 redakcja naukowa tłumaczenia; 39 artykułów i rozdziałów w monografiach (5 pozycje z listy ERIH; 3 pozycje z listy SCOPUS; 3 artykuły opublikowane w więcej niż jednej wersji językowej); 2 numery specjalne czasopism (1 we współredakcji, w języku angielskim); 19 innych publikacji (w tym recenzje, sprawozdania, wywiady, artykuły w innych niż naukowych czasopismach, biuletynach, magazynach sztuki). Mój indeks Hirscha według bazy Google Scholars wynosi 2; z łączną liczbą cytowań 14. Kierowałam i uczestniczyłam w 3 projektach badawczych (w tym 1 projekt międzynarodowy), wygłosiłam 42 referaty na konferencjach naukowych; 12 wykładów i innych wystąpień na zaproszenie (w tym 1 wykład jako *keynote*), łącznie 28 wystąpień w języku angielskim. Brałam udział w 2 międzynarodowych szkołach letnich. Byłam członkiem komitetów organizacyjnych 9 konferencji i seminariów naukowych (w tym 7 o charakterze międzynarodowym). Jestem członkiem rady naukowej czasopisma z listy SCOPUS, „Pragmatism Today”; członkiem 5 towarzystw naukowych (w tym 3 międzynarodowych). Odbyłam 5 staży naukowych w zagranicznych ośrodkach i 10 zagranicznych wyjazdów dydaktycznych w ramach programu europejskiego Erasmus. Prowadziłam ponad 20 autorskich przedmiotów (w tym 2 w języku angielskim). Byłam promotorką prac licencjackich (tym 1 w języku angielskim).

Jestem absolwentką wrocławskiego Kulturoznawstwa, gdzie napisałam pracę magisterską, *Kultura stołu. Studium obyczajowości drugiej połowy XIX i początków XX wieku na obszarach dawnej Rzeczypospolitej*, pod kierunkiem prof. dr hab. Pawła Banasia, który później był jednym z recenzentów mojego doktoratu. W 1999 roku, z ramienia Instytutu Kulturoznawstwa, zostałam przyjęta na studia doktoranckie (miejsce ze stypendium) na Wydziale Nauk Historycznych i Pedagogicznych. Pracę doktorską *Kategoria „doświadczenie estetyczne” w estetyce pragmatycznej Johna Deweya i Richarda Shustermana*, napisaną pod kierunkiem prof. dr hab. Leszka Koczanowicza, obroniłam w 2005 roku, otrzymując tytuł doktora nauk o sztuce. W trzy lata później doktorat po redakcji i uzupełnieniach został wydany pod tytułem *Doświadczenie sztuki, sztuka życia. Wymiary estetyki pragmatycznej*.

Moje zainteresowania naukowe można podzielić na dwie podstawowe kategorie, które odzwierciedlają chronologiczne fazy mojej pracy naukowej. Pierwsza faza ściśle związana jest z kategorią „doświadczenia estetycznego”. Tej kategorii poświęcony był mój doktorat, a także pierwsze lata mojej pracy naukowej bezpośrednio po jego

ukończeniu. Prace te były głosem w sporze o miejsce doświadczenia estetycznego we współczesnej teorii sztuki i próbą pokazania potencjału jaki niesie w sobie ta kategoria, a także roli jaką odgrywają procesy estetyzacji we współczesnej kulturze. Moje publikacje wówczas dotyczyły rekonstrukcji kategorii „doświadczenia estetycznego” w tradycji pragmatycznej, głównie w twórczości Deweya i Shustermana, ale również u Jamesa i Rorty’ego, jak również zastosowaniu jej jako dogodnego narzędzia interpretacyjnego zjawisk sztuki współczesnej. Do najważniejszych publikacji tej ścieżki badawczej mogę zaliczyć, oprócz książki, następujące artykuły i rozdziały w monografiach, D. Frąckiewicz, *Sztuka: między doświadczeniem a działaniem*, „Teraźniejszość Człowiek Edukacja”, nr 4/24/2003, s. 79-95. (LISTA ERIH, LISTA MNiSW C); D. Frąckiewicz, *Wartości a doświadczenie estetyczne w koncepcji filozoficznej Johna Deweya*, w: *Aksjotyczne przestrzenie kultury*, red. R. Tańczuk, D. Wolska, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław 2005, s. 284-297; D. Frąckiewicz, *Wspólnota, indywidualizm, doświadczenie. Richard Rorty, Richard Susterman o estetyce egzystencji*, w: *Wiek Awangardy*, red. L. Bieszczad, Universitas, Kraków 2005, s. 361-377; D. Koczanowicz, *Community, Individuality, and Experience*, w: *Self and Society. Central European Pragmatist Forum*, vol. 4, red. A. Kremer, J. Ryder, Rodopi, Amsterdam–New York, 2009, s. 183-191; a także D. Koczanowicz, „*You Must Change Your Life*”: *Pragmatism and the Therapeutic Function of Art*, w: *Shusterman's Pragmatism. Between Literature and Somaesthetic*, red. D. Koczanowicz, W. Małecki, Brill, Amsterdam–N.Y. 2012, s. 87-98.

Druga faza mojej ścieżki naukowej związana jest już ściśle z przedstawianą tu do oceny rozprawą habilitacyjną. Powstanie książki było poprzedzone studiami, które rozpoczęłam w roku 2010. To wówczas wygłosiłam pierwszy referat dotyczący estetyki jedzenia *Piękna sztuka gotowania*, jak też zaprezentowałam wstępne badania w tym zakresie na forum międzynarodowym, wygłaszając referat *The Proof of the Pudding is ... Cooking and eating as experience*. W Od tamtej pory niemal wszystkie moje wystąpienia konferencyjne i publikacje dotyczyły pozycjonowania i estetyzowania smaku cielesnego, działań artystycznych angażujących zmysł smaku oraz kultury kulinarnej. Moje tekst, dotyczące tej problematyki zostały docenione przez polskie i zagraniczne pisma z listy **ERIH i SCOPUS**: D. Koczanowicz, *Dialektyka kuchni*, „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa”, nr 1 (312), 2016, s. 83-89. (LISTA ERIH, LISTA MNiSW C); D. Koczanowicz, *Beyond Taste: Daniel Spoerri's Art of Feasting*, “Performance Research”, vol. 22, issue 7, 2017, s. 92-99. (LISTA ERIH, LISTA MNiSW C); D. Koczanowicz,

Levitation, Superman's Flight and the Prose of Life, „The Monist”, vol. 101, issue 3, 1 July 2018, s. 340–352. (LISTA ERIH, LISTA MNiSW C); D. Koczanowicz, *Ananas, czyli o trudności mówienia o smaku* „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa”, nr (1-2), 2018, s. 202-211. (LISTA ERIH, LISTA MNiSW C); D. Koczanowicz, *Eating Abroad: In Search for Culinary Experience*, „Pragmatism Today”, vol. 8, issue 2, 2017, s. 59-67. (Lista SCOPUS); D. Koczanowicz, *John Dewey: Culinary Perspective*, „Pragmatism Today”, vol. 7, issue 2, Winter 2016, s. 88-94. (Lista SCOPUS). Chcę również podkreślić obecność mojego artykułu, *Community at the Table*, w tomie wydrukowanym przez jedno z czołowych światowych wydawnictw naukowych Routledge (D. Koczanowicz, *Community at the Table*, w: *Democracy, Dialogue, Memory: Expressions and Affect Beyond Consensus*, ed. I. Alaphandry, L. Koczanowicz, Routledge, Oxford-New York 2018).

Kulturoznawczo zorientowane *food studies*, w których lokuję swoją aktywność badawczą nad jedzeniem, nie pozbawiły mnie związków z pragmatyzmem. Niezwykle istotna dla mnie jest somaestetyka Shustermana, którą rozwijam w obszarze praktyk żywieniowych. Ścisłe współpracuję z kierowanym przez niego *The Center for Body, Mind, and Culture*. Uczestniczyłam w dorocznej konferencji organizowanej przez to Centrum, a prof. Shusterman przyjął zaproszenie do wygłoszenia głównego referatu (*keynote*) na zorganizowanej przeze mnie konferencji *Perspectives for Food Aesthetics*. Trzeba tu wspomnieć o jeszcze jednym ważnym wyniku współpracy z prof. Shustermanem. W 2012 w prestiżowym wydawnictwie Rodopi wyszła książka *Shusterman's Pragmatism. Between Literature and Somaesthetic*, którą zredagowałam wspólnie z Wojciechem Małeckim. Książkę poprzedzało zorganizowane przez nas we Wrocławiu seminarium z udziałem Shustermana. Książka zawiera 12 esejów, które obejmują szeroki zakres pragmatycznej myśli Shustermana i dzieli się na trzy części: teoria literatury i filozofia sztuki; epistemologia, metafizyka, etyka i polityka; oraz somaestetyka. Napisane przez międzynarodową grupę autorów eseje ukazują użyteczność nowatorskiej myśli Shustermana w ważnych i kontrowersyjnych tematach obecnych w filozofii, polityce, religii, *gender studies* i sztuce. Książka zawiera również teksty Shustermana: wstępny esej, w którym wyjaśnia on trajektorię swojego rozwoju intelektualnego i polemikę z pozostałymi autorami tomu. Książka została dostrzeżona przez międzynarodowe środowisko naukowe, o czym świadczy to, że w naukowej prasie międzynarodowej ukazało się aż pięć pochlebnych recenzji i omówieni na jej temat: K. Puolakka, *Review of Shusterman's Pragmatism: Between Literature and Somaesthetics*,

edited by D. Koczanowicz, W. Małecki, „Transactions of the Charles S. Peirce Society”, Fall 2012, Vol. 48 Issue 4, p. 566-568; M. Magada-Ward, *Engaging with Philosophy's "Limit-Defying Provocateur": A Review of Shusterman's Pragmatism: Between Literature and Somaesthetics*, “Contemporary Pragmatism”, Vol. 10, Issue 1, 2013, s. 167 – 174; S. R. Stroud, Review of *Shusterman's Pragmatism: Between Literature and Somaesthetics*, ed. by D. Koczanowicz, W. Małecki, „Journal of Aesthetic Education”, vol. 48, nr 2, Summer 2014, s. 123-127; M. Ryyänen, *From Pragmatism to Fusion Philosophy*, NJA 47 Ryyänen galley proof/UJ, <http://maxryynanen.net/wp-content/uploads/2015/04/From-Pragmatism-to-Fusion-Philosophy.pdf>; Ch.J. Voparil, John Giordano, *Pragmatism and The Somatic Turn: Shusterman's Somaesthetics and Beyond*, „Metaphilosophy”, Vol. 46, No. 1, January 2015, s. 141-161.

Ważnym elementem badań z zakresu kulturowo zorientowanych *food studies* była też kulturowa ocena czynności gotowania i pozycji kucharki, co zanalizowałam w następujących pracach: D. Koczanowicz, *Ciało jako wehikuł krytyki społecznej w perspektywie somaestetyki Richarda Shustermana*, w: *Powrót modernizmu?*, red. T. Pękała, Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie Skłodowskiej, Lublin 2013, s. 127-141; D. Koczanowicz, *Trzy artystki w kuchni. Performance i krytyka społeczna*, w: *Zwrot performatywny w estetyce*, red. L. Bieszczad, Libron, Kraków 2013, s. 105-117; D. Koczanowicz, *In the gallery and in the kitchen. Somaesthetics and social critique in Elżbieta Jabłońska's works*, w: *Philosophy as Lived Experience: navigating the dichotomies between thought and action*, red. M. Papastephanou, T. Strand and A. Pirrie, Berlin: LIT Verlag, 2014, s. 77-91.

Moje badania nad kulturowym znaczeniem praktyk kulinarnych zostały zauważone zarówno w kraju, jak i za granicą. Świadczą o tym, na przykład, zaproszenia do wygłoszenia wykładów i wzięcia udziału w panelach dyskusyjnych. Jako przykład niech posłuży udział w panelu o metodologiach badań żywności zorganizowanym przez IKP w Warszawie oraz zaproszenie przez grupę badawczą, kierowaną przez włoskich uczonych (prof. G. Marrone, prof. N. Perullo, prof. M. Montanari) realizującą projekt *Food and Politics*, do wygłoszenia wykładu na Uniwersytecie na Sycylii.

W latach 2012-2014 byłam członkiem międzynarodowej grupy badawczej, pracującej w ramach Grantu Narodowego Programu Humanistyki NPRH: *Estetyka pragmatyczna w działaniu. Sztuka, polityka, społeczeństwo*. W 2014 otrzymałam **Grant „Opus”**, przyznawany przez NCN. Mój wniosek, *Estetyczna wartość jedzenia. Perspektywa pragmatyczna*, dotyczący form obecności i statusu żywności w dyskursach

estetycznych, sztukach wizualnych i kulturze współczesnej, otrzymał najwyższą ocenę w panelu. Efektem tego grantu jest monografia, którą przedstawiam jako rozprawę habilitacyjną. Jak zaznaczyłam wcześniej, moje badania nad kulturową pozycją smaku datują się od 2010 roku. Publikacje, które powstały od tamtej pory mają swoje odzwierciedlenie w rozprawie habilitacyjnej, w której wykorzystuję fragmenty wcześniejszych badań. Żaden z artykułów nie został jednak w zupełnie niezmienionej formie włączony do książki. Wiele wątków z czasem poddałam reinterpretacji i rozbudowaniu. Dokładne dane na ten temat zawiera nota edytorska zamieszczona w książce. Nie zawiera ona jednak dwóch artykułów, które wyszły już po ukazaniu się książki: D. Koczanowicz, *Levitation, Superman's Flight and the Prose of Life*, „The Monist”, vol. 101, issue 3, 1 July 2018, s. 340–352. (LISTA ERIH, LISTA MNiSW C), D. Koczanowicz, *Ananas, czyli o trudności mówienia o smaku*, „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa”, nr (1-2), 2018, s. 202-211. (LISTA ERIH, LISTA MNiSW C).

Wygłosiłam około 50 referatów konferencyjnych i 10 wykładów na zaproszenie (m.in. Na Cyprze, w Stanach Zjednoczonych i Emiratach Arabskich). Od początku aktywnie włączałam się też w organizację **konferencji, seminariów**. Pragnę wspomnieć w tym miejscu dwa najbardziej znaczące pod względem zasięgu międzynarodowego wydarzenia naukowe, które współorganizowałam: 1) międzynarodową konferencję Central European Pragmatist Forum, w której uczestniczyli uczeni ze Stanów Zjednoczonych, Włoch, Finlandii, Czech, Słowacji, Węgier, Hiszpanii i Rosji (Wrocław 2014); 2) międzynarodową konferencję naukową *Perspectives for Food Aesthetics* (2016), która zgromadziła uczonych z dziesięciu krajów z pięciu kontynentów (Europy, Azji, obu Ameryk i Australii). Spotkanie to dało możliwość wymiany doświadczeń w obszarze badań nad estetyką jedzenia, a także umożliwiło zawiązanie relacji i rozpoczęcie dalszej współpracy. Jego efektem jest, między innymi, zredagowany przeze mnie numer specjalny „Prac Kulturoznawczych” z tekstami uczestników konferencji (2017), umowa Erasmus + pomiędzy UW r i University of Gastronomic Sciences in Pollenzo (2016), a także kilka zaproszeń od uczestników konferencji skierowanych do mnie: zaproszenie na Pontificia Universidad Católica da Valparaiso (zaproszenie od prof. V. Campos Salvaterra, 2017), University of Palermo (wykład organizowany przez prof. N. Perullo, 2017) i University of Helsinki (z inicjatywy prof. R. Boisverta w panelu *The Festive: Rethinking the Celebratory Side of Life*, 2018).

Wyniki swoich badań prezentowałam między innymi w Stanach Zjednoczonych, Francji, Włoszech, Norwegii, Finlandii i Azerbejdżanie. Szczególnym wyróżnieniem było

zaproszenie z wykładem *In the gallery and in the kitchen. Somaesthetics and social critique in Elżbieta Jabłońska's works* przez Critical Theory Group na **Uniwersytet Kalifornijski w Berkeley** (2013) oraz zaproszenie ze strony Society or Advancement of American Philosophy do udziału w panelu poświęconym filozofii pragmatycznej w Europie (Atlantic City 2014). Z kolei Gender Studies z University of Buffalo zaprosiło mnie do wykładu głównego referatu (*keynote*) na konferencji *Wonder Woman* (2015). Wyjątkowość tego wydarzenia podkreśla fakt, że moderatorką mojego wykładu była jedna z czołowych estetyczek współczesnych, prof. C. Korsmeyer.

Od 2006 roku jestem członkiem The Central European Pragmatist Forum (CEPF), skupiający 20 uczonych z Europy i Stanów Zjednoczonych. Doświadczenie z pracy w tym twórczym środowisku nastawionym na rozwijanie filozofii pragmatycznej zaowocowało udziałem w wielu konferencjach międzynarodowych oraz publikacjami w cenionych wydawnictwach i pismach. Od 2014 roku jestem **w radzie naukowej czasopisma z listy SCOPUS** „Pragmatism Today”, który jest wydawany przez CEPF.

D. Kormanin