

NIE ODCHODŹMY OD ZMYŚLÓW

✎ KATARZYNA ANDRZEJCZYK-BRIKS

Zmysły mogą być kluczem do naszych emocji i źródłem naszego dobrego samopoczucia. Jeśli będziemy je stale ćwiczyć, mamy szansę lepiej i intensywniej doświadczać przyjemności oraz bogactwa życia. Projektanci już o tym wiedzą.

Coraz częściej w ostatnich latach mówi się o projektowaniu dla wszystkich zmysłów. Na polu architektury ważnym głosem są książki Juhaniego Pallasmy z „Oczami skóry” na czele, w których fiński architekt stara się obalić panującą współcześnie dyktaturę oka i przywrócić miejsce zapomnianym zmysłom: zapachu, słuchu i dotyku. Podobnie jest w designie. Choć wciąż liczy się głównie wizualny aspekt przedmiotów, to widać już znaczące zmiany. Od kilku lat mocno akcentowane jest szczególnie znaczenie dotyku i smaku (food design) czy słuchu, ale w holistycznym podejściu do projektowania jesteśmy na początku drogi. W czasie eksperymentów i poszukiwań.

► Start w mózgu

Ważną inspiracją dla projektantów jest coraz większa wiedza o ludzkim mózgu. W czasie konferencji „What Design Can Do?” w Amsterdamie profesor psychologii eksperymentalnej Charles Spence z Oxford University zachęcał do korzystania z badań na temat interakcji zmysłów. Wszystko, czego doświadczasz, ma wpływ na odbiór rzeczywistości, przekonywał. To, co widzisz, może zmienić to, co słyszysz. To, co słyszysz, może zmienić to, co smakujesz.

Wyobraźmy to sobie na prostym przykładzie posiłku. Podróż zmysłów zaczyna się, jeszcze zanim danie pojawi się na talerzu. Czy miejsce, w którym jesz, jest twoim zdaniem ładne? Czy siedzisz

▲ LOUISE KNOPPERT „PROEF” WYGLĄDAJĄCE JAK LIZAKI NARZĘDZIA POZWALAJĄ KREOWAĆ NOWE DOŚWIADCZENIA I POCZUĆ SMAK, ZAPACH CZY TEKSTURĘ JEDZENIA.
FOT. MATERIAŁY PRASOWE



wygodnie? Czym tu pachnie? W jakim jesteś towarzystwie? Spójrz na stół. Na odczucie smaków wpływa również kolor, kształt i powierzchnia naczyń. Istotne są także nazwy zamawianych dań, ponieważ uruchamiają w naszym umyśle konkretne skojarzenia oraz muzyka czy dźwięki, jakie słyszymy w tle. Według badań Spence'a wyższe dźwięki zwiększają odczucie słodczy, a niższe gorzkiego smaku. Można wykorzystać tę wiedzę np. przy tworzeniu posiłków z obniżoną zawartością soli lub cukru albo w marketingu sensorycznym.

Charles Spence wierzy, że zmysły są kluczem do naszych emocji i źródłem naszego dobrego samopoczucia. Jeśli będziemy je stale ćwiczyć, mamy szansę lepiej i intensywniej doświadczać przyjemności oraz bogactwa życia. Jego zdaniem najbardziej udane produkty i usługi przyszłości będą stymulowały wszystkie nasze zmysły.

► Jedzenie rodzynka

Mam wrażenie, że tak dużo mówimy ostatnio o zmysłowym doświadczeniu świata, bo paradoksalnie jesteśmy społecznością ludzi, którzy mało czują. „Żyjemy tak szybko, że coraz trudniej jest nam znaleźć czas na to, by poznać samych siebie. Mamy wspaniałe życia, ale ich nie doświadczamy, nie uczestniczymy w nich. Nie mamy czasu, aby smakować życie” pisze Jon Kabat-Zinn w książce o praktyce uważności „Życie, piękna katastrofa”. Uważność i zmysły mają zatem wiele wspólnego, bo dzięki nakierowaniu uwagi na to, co czujemy, słyszymy, smakujemy, dotykamy, jesteśmy bardziej tu i teraz. Jednym z ćwiczeń w praktyce uważności jest długie smakowanie rodzynka. Rodzynek dobrze oddaje banalną prawdę, że najbardziej doświadczamy życia w chwilach, drobnych zdarzeniach, detalach. Przedmioty często pomagają nam celebrować te momenty.

Projekt Art Food to poświęcone kulturze kulinarnej warsztaty ceramiki dla studentów z kilku szkół wzornictwa, prowadzone przez

WZORNIK: PRZY STOLE



Modus Design Studio Marka Cecuły oraz Polskie Fabryki Porcelany Ćmielów i Chodzież. Tegoroczna edycja miała znamienity tytuł Senses. Naczynia są tu, jak mówi Marek Cecuła, „nośnikami jedzenia”. Można je kreatywnie wykorzystać i bawić się nimi, by tworzyć obrazy, rzeźby, przeżycia, odkrywać inne aspekty jedzenia niż zaspokajanie głodu. Bo przecież formy, kształty, kolory naczyń mogą nas stymulować na różne sposoby.

► Zmysły na ratunek

Są także projekty, które próbują wykorzystać siłę zmysłów, by zmierzyć się z ważnym problemem. Co roku wielu ludzi z powodu choroby nie może normalnie spożywać posiłków i rozpoczyna trudne życie z karmieniem dojelitowym. Studentka Design Academy Eindhoven Louise Knoppert zauważyła, że jest to dla nich także problem społeczny, bo czują się wykluczeni ze wspólnoty. Jej projekt „Proef” powstał po to, żeby ponownie zaprosić ich do stołu. To zestaw narzędzi-aplikatorów, które pozwalają kreować nowego typu doświadczenia. Przedmioty różnią się kształtem, powierzchnią i sposobem używania (lizanie, ssanie, spray), a każdy z nich wywołuje inne odczucia. Mogą być wypełnione konkretnym smakiem, by nawiązać do tego, co aktualnie jedzą inni uczestnicy posiłku.

Louise Knoppert postawiła na siłę zmysłów. Mają to do siebie, że współpracują. Kiedy jeden zawodzi, drugi przejmuje część jego zadań i wyostrza się, co doskonale widać w przypadku osób niewidomych. Co jeszcze mogą zmysły? Tego zapewne dowiemy się, poznając tajniki naszych mózgów. Ważne, że wracając do zmysłów, wracamy do siebie.

KATARZYNA ANDRZEJCZYK-BRIKS ► HISTORYK SZTUKI OD LAT PASJONUJĄCA SIĘ HISTORIĄ I WSPÓŁCZESNOŚCIĄ WZORNICTWA. UCZY HISTORII ARCHITEKTURY WNĘTRZ I HISTORII DESIGNU W WSNHID ORAZ SWPS W POZNANIU. WSPÓŁWŁAŚCICIELKA PRACOWNI BRIKS ARCHITEKCI.

FILIP NIŻYŃSKI „MOIS - JUICY TEAPOT”; JUSTYNA CHODNIKIEWICZ „FOODALATION” W RAMACH PROJEKTU ART FOOD 2015 STUDENCI STWORZYLI CERAMICZNE NACZYNIA, KTÓRE ANGAŻUJĄ NASZE ZMYŚŁY.
FOT. MATERIAŁY PRASOWE