

KRZYSZTOF WAWRZONKOWSKI
UNIwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu
E-MAIL: KWAWRZONKOWSKI@UMK.PL
ORCID: 0000-0003-2792-1312

Wstęp tłumacza

W 1755 roku w *The Scots Magazine* ukazało się kilka ogłoszeń Edinburgh Society for the Encouragement of Arts, Sciences, Manufactures, and Agriculture. Wszystkie dotyczyły konkursów, których celem miał być rozwój różnych dziedzin ludzkiej aktywności oraz poprawa bytu i kultury społeczeństwa szkockiego. Wśród kategorii konkursowych, takich jak najlepsza imitacja angielskiego koca, beczka najlepszego mocnego piwa czy najlepszy bawełniany i lniany materiał, znalazły się również takie, które przemawiały do osób o większym wyrobieniu i ogładzie, np. doskonale i poprawnie wydana księga, rozprawa o wegetacji roślin i sposobach ich uprawy, największe odkrycie naukowe czy wreszcie esej o smaku¹. Do ostatniego konkursu stanął Alexander Gerard (1728–1795), młody profesor filozofii moralnej z Marischal College w Aberdeen. Trzy lata później ogłoszono go zwycięzcą i uhonorowano złotym medalem². Jednym z sędziów był David Hume, który w 1757 roku opublikował swój słynny esej *Sprawdzian smaku*. Co znalazł w pracy Gerarda? Czym zawarte w niej tezy różniły się od jego poglądów? Czy było w niej coś, czego jemu osobiście nie udało się zrealizować?

¹ *The Scots Magazine* 17 (March, 1755): 129 (Edinburgh: printed by Sand, Donaldson, Murray, and Cochran, 1755).

² *The Scots Magazine* 20 (January, 1758): 43 (Edinburgh: printed by Sand, Donaldson, Murray, and Cochran, 1758).

Nie do końca wiemy, co znajdowało się w ocenianej rozprawie. Opublikowany w 1759 roku *An Essay on Taste* jest znacząco rozbudowaną i poprawioną wersją dysertacji Gerarda złożonej na konkurs. Wiemy, że nie było w niej jeszcze wówczas – dodanego dopiero w trzecim wydaniu dzieła (1780) – rozdziału *Standard of Taste*. Rozdziału o tyle ważnego, że obejmującego polemikę z Hume'owskim sprawdzianem smaku i rolę, jaką odgrywają w nim sprawiedliwi krytycy³, a także liczącego się jako istotny głos wśród różnych ówczesnych propozycji teoretyków smaku. Gerard wskazuje w nim bowiem dwa możliwe sposoby pojmowania smaku: jako swoistego rodzaju wrażenia bądź jako aktu refleksji. W pierwszym wydaniu dzieła kwestia ta nie była jeszcze wystarczająco wyraźnie wyjaśniona, o sprawdzianie smaku zaś nawet nie było w nim mowy. Hume musiał jednak znaleźć w ocenianym eseju coś, co zasługiwało na wyróżnienie, a co z czasem przydało jego autorowi sławy i splendoru. Tym czymś mógł być wyłaniający się z estetyki Gerarda koncept doświadczenia estetycznego⁴. Koncept, który prezentował się wówczas całkiem dobrze i na który mógł być swoisty popyt.

Najwyraźniej Gerard chciał wykorzystać w swej koncepcji estetycznej z jednej strony nowe, coraz bardziej popularne na Wyspach zasady asocjacionizmu, z drugiej zaś – utrwalone na początku wieku zdobycze szkoły zmysłu moralnego. Hume, który jako pierwszy zrobił znaczący użytek z asocjacionizmu w teorii poznania, sam też często nawiązywał do zmysłu moralnego czy do zmysłów wewnętrznych. Gerard wiedział o tym doskonale. Znał również pisma Shaftesbury'ego i Hutchesona, w których pierwotnie zostały one wykorzystane. Postanowił jednak iść dalej i traktować zmysły wewnętrzne jako pochodne wyobraźni, kryteria jej wrażliwości oraz jako swoiste smaki szczegółowe, których komplet składa się na smak właściwy i które w znacznym stopniu go określają. Zmysłów wewnętrznych czy smaków jest jego zdaniem

³ Na temat związków łączących obie koncepcje sprawdzianu smaku zob. Krzysztof Wawrzonkowski, „Alexander Gerard's Correction of Hume's Standard of Taste”, *Вісник НАУ. Серія: Філософія. Культурологія* 1 (23) (2016): 6–11.

⁴ Doświadczenie estetyczne w ujęciu Hume'a i Gerarda zostało zestawione m.in. w: Krzysztof Wawrzonkowski, „On Archibald Alison's Conception of Aesthetic Experience and Its Selected Sources and Inspirations”, *Ruch Filozoficzny* 77 (3) (2021): 35–62, a także Krzysztof Wawrzonkowski, *Smak, geniusz, sztuka: filozofia piękna Alexandra Gerarda w świetle estetyki kantowskiej* (Toruń: Wydawnictwo Naukowe UMK, 2009).

siedem i każdy dostarcza właściwych sobie percepcji, traktowanych nie jako proste idee, lecz jako przedstawienia całościowych postrzeżeń ciał, ich układów, związków, stosunków, jakości itd. Gerard wylicza zmysły: nowości, wzniosłości, piękna, naśladownictwa, harmonii, śmieszności i cnoty⁵. Ich kolejność nie ma żadnego znaczenia, liczba najprawdopodobniej też nie. Choć sam o tym nie wspomina, sądzę, że gdyby wskazać mu inne rodzaje odrębnych postrzeżeń oraz odpowiadających im przyjemnych uczuć, przyjąłby istnienie kolejnych kategorii, zmysłów czy smaków. Warunkiem byłoby jedynie to, by współpracowały one z pozostałymi. Nie możemy bowiem zapominać, że wszystkie zmysły wewnętrzne pozostają ze sobą w ścisłym związku, wspierają się wzajemnie i uzupełniają. Ich wspólne wysiłki zaś skutkują wydatniejszą i intensywniejszą przyjemnością. Będąc pochodnymi wyobraźni, mają ułatwione zadanie, ponieważ ustanawia ona i śledzi każdy związek między właściwymi im treściami. Dzięki temu estetyczna przyjemność związana z podziwianym zachodem słońca ma swe źródło w wielu osobnych źródłach lub zasadach.

Konieczność współpracy zmysłów świadczy o złożoności doświadczenia estetycznego i samego doświadczanego przedmiotu. Ten ostatni też nie jest nigdy jedynie piękny, ale często ma w sobie również coś wzniosłego, harmonijnego, a także stanowi rodzaj naśladownictwa, przykład cnoty czy przedmiot żartów. Smaki szczegółowe pozwalają nam tym samym wydać o nim pewien sąd, wywołują swoiste ogólne, *stricte* estetyczne wrażenie, uwzględniające doznania płynące z kumulacji danych wszystkich zmysłów wewnętrznych. Jeśli owo wrażenie pozostanie poza wpływem *ratio* i nie zostanie poddane refleksji, smak estetyczny nie zyska bardziej uniwersalistycznego charakteru, a jego sądy – intersubiektywnej powszechności. Innymi słowy, nie będzie można określić dla niego sprawdzianu smaku.

Wspomniane przewodnictwo rozumu jest niezbędne, byśmy mogli oceniać przedmioty we właściwy sposób, poprawnie je ujmować – w określonych okolicznościach i stosunkach, z odpowiedniej perspektywy, we właściwej kolejności itd.⁶ To on dyktuje kryteria zestawiania, porównywania, oceniania. Bez

⁵ Alexander Gerard, *An Essay on Taste to Which Is Now Added Part Fourth, of the Standard of Taste* (Edinburgh: J. Bell and W. Creech; London: T. Cadell, 1780), 1.

⁶ Na temat roli *ratio* w koncepcji estetycznej Gerarda zob. Krzysztof Wawrzonkowski, „Rola rozumu w koncepcji estetycznej Alexandra Gerarda”, *Ruch Filozoficzny* 76 (3) (2020): 249–262.

niego pozostalibyśmy z kolejnymi wrażeniami niepoddanymi żadnej myślowej obróbce. To nie rozum jednak jest adresatem dziesiątek sztuk, to nie do niego przemawiają płótna, nie dla niego rozbrzmiewa muzyka. Dzieła sztuki obliczone są na wywołanie uczuć. Upośledzenie w tej materii jest równoznaczne z płaskim smakiem, wyuczonym, zastępującym smak właściwy przeintelektualizowaniem czy pustą teoretyczną podbudową. Wrażliwość uczuć jest dla Gerarda fundamentem doświadczenia estetycznego. Wszelkiego rodzaju ztwardzałość serca uniemożliwia nam niejako całościowe obcowanie z dziełem sztuki i czerpanie z niego estetycznej przyjemności. Możemy wówczas wiedzieć, dlaczego Wenus z Milo jest piękna, a jednocześnie nie potrafisz się nią zachwycić. Cóż to mówi o naszej przyjemności?

W ten sposób dochodzimy do konceptu doświadczenia estetycznego rozumianego jako wypadkowa działania subtelnej wyobraźni, wrażliwej uczuciowości i bystrego rozumu. Zapoznając się z nim, Hume musiał dostrzec, jak bardzo w pewnych kwestiach Gerard posunął się dalej niż on sam. I nie chodzi tu tylko o skonstruowanie bardziej złożonego, a tym samym bardziej wiarygodnego, bliższego bowiem codziennemu doświadczeniu, modelu doświadczenia estetycznego. Pewnie nawet nie uderzyła go tak wyraźnie zarysowana rola rozumu, dla którego w swej koncepcji estetycznej sam nie przewidział zbyt wiele miejsca. Wrażenie mogło na nim zrobić wykorzystanie związków asocjacyjnych do wyjaśnienia istoty kategorii estetycznych: piękna, wzniosłości i innych. Nie będąc teoretykiem smaku, Hume musiał być zaskoczony rozległością zagadnień podejmowanych przez Gerarda w ramach problematyki estetycznej. Wczesne pomysły na ujęcie genialności, już wówczas zakładające użycie asocjacji⁷, wykraczały daleko poza skromne projekty Hume'a w tej materii. Poza tym esej traktuje szeroko o siedmiu kategoriach estetycznych, wyjaśnianych częściowo w sposób tradycyjny – poprzez dziesiątki odwołań do dzieł antycznych pisarzy i ich osiągnięć, częściowo zaś – poprzez wskazanie właśnie na rolę skojarzeń. Mimo że koncepcja Gerarda jest koncepcją przejściową, skupiającą w sobie elementy tradycji i tego, co nowe, a przyjęte w niej rozwiązania nie zawsze do siebie pasują, czasem są wręcz łączone sztucznie, to jednak fakt, że zawiera

⁷ Po otrzymaniu nagrody Gerard wstąpił do Towarzystwa i jako członek przez całe lata wygłaszał swe poglądy na temat geniuszu; w 1774 roku opublikował je w monografii: Alexander Gerard, *An Essay on Genius* (Edinburgh: W. Strahan, T. Cadell, and W. Creech, 1774).

ona wśród swych wyjaśnień skojarzenia, sprawia, że była dla ówczesnych odbiorców interesująca i niezwykle kusząca. Gerard próbuje tłumaczyć w eseju procesy kształcenia smaku estetycznego i wydawania sądów smaku, objaśniać związki łączące smak i geniusz oraz ich zależności od wyobraźni i jej zasad. We wszystkich tych kwestiach znaczącą rolę odgrywają związki kojarzeniowe. To odpowiedź Gerarda na zapotrzebowanie epoki, praktyczne zastosowanie zyskujących na popularności idei. Asocjacionizm stawał się wówczas coraz bardziej popularnym narzędziem. Sam Gerard śmiało stosował je jako pierwszy w odniesieniu do dzieł Shakespeare'a. Potrzeba bowiem jednak, by stało się ono jedynym narzędziem, jedynym sposobem wyjaśnienia estetycznego zadowolenia. Będzie tego wymagała spójność koncepcji. Hybryda Gerarda ustąpi miejsca całkowicie asocjacionistycznej koncepcji estetycznej, jaką jest propozycja Archibalda Alisona⁸. Pytanie, jak taką propozycję oceniałby Hume, musi pozostać bez odpowiedzi. Wiemy jedynie, że esej Gerarda spotkał się z jego uznaniem.

*

Prezentowany czytelnikowi fragment *O zmyśle lub smaku piękna* stanowi jedynie niewielki wrywek *An Essay on Taste*. Pozwala on jednak się zorientować, jak wypada ów mariaż starych i nowych wyjaśnień, tradycji i postępu. Ważne, by nie zwiodła nas jedna z uwag Gerarda: „Żadnego chyba terminu nie używa się z większą swobodą i mniejszą precyzją niż *piękno*; stosuje się go na określenie prawie każdej rzeczy, która jest dla nas przyjemna. Choć jest to niewątpliwie zbyt nieokreślone użycie tego słowa, możemy bez popadania w taką nadmierną swobodę stosować je w odniesieniu do każdej przyjemności, której dostarcza wzrok i która nie ma właściwej i jednostkowej nazwy”⁹. Pomimo świadomości sposobu pojmowania piękna przez ogół ludzi Gerard dostrzega możliwość bliższego jego określenia. Nie poprzestaje więc na jakże szerokim ujęciu piękna jako wszystkiego, co wzbudza przyjemności wzroku. Chociaż w jego koncepcji estetycznej piękno oddziałuje na nas z różną siłą

⁸ Na temat tak zarysowanej ścieżki rozwoju teorii asocjacionizmu w obrębie estetyki brytyjskiej zob. Wawrzonkowski, „On Archibald Alison's Conception of Aesthetic Experience”.

⁹ Alexander Gerard, *O zmyśle lub smaku piękna*, s. 27 w tym numerze *Studiów z Historii Filozofii*.

i za pomocą odmiennych zasad wzbudza nasze zadowolenie, to jednak daje się ono sprowadzić do trzech rodzajów.

Pierwszym z nich jest piękno kształtu, które zasadza się na jednorodności, różnorodności i proporcji. W tym przypadku Gerard nawiązuje do myśli Arystotelesa, zgodnie z którą pewien wysiłek umysłu związany z ujmowaniem przedmiotu jest niezbędny, byśmy mogli odczuć wynikającą z jego percepcji satysfakcję. Szacowanie stosunku części dzieła do jego całości czy środka realizacji idei estetycznej do założonego celu nie może być zbyt proste. Znuży nas wówczas. Nie może być też zbyt złożone, gdyż stracimy zainteresowanie dziełem, które jest zbyt skomplikowane lub do którego nie dojrzelismy. Rozwiązaniem, zdaniem Gerarda, jest tworzenie dzieł jednorodnych, ułatwiających kontemplację, w których ważną rolę będzie również odgrywała różnorodność, urozmaicająca nasze percepcje i tym samym ożywiająca umysł. Nie może ona jednak przekroczyć pewnego stopnia, w przeciwnym razie umysł będzie musiał w nieskończoność przebiegać po kolejnych obrazach, co będzie skutkowało zbędnym wysiłkiem i uczuciem przykrości.

Gdy jednorodności i różnorodności towarzyszą właściwe proporcje przedmiotu, mamy do czynienia z pięknem wysokiej próby. Proporcję tę Gerard pojmuje jednak w specyficzny sposób. Nie ma bowiem na myśli wymierzonych stosunków części przedmiotu, lecz raczej jego ogólną zdatność do osiągnięcia celu, który przyświecał jego powstaniu. Odróżnia zatem tak pojętą proporcję od stosowności. Sądzę jednak, że można ją rozumieć jako pokrewną jej ergonomię kształtu czy po prostu praktyczność formy.

W przypadku piękna kształtu dodatkową satysfakcję czerpiemy dzięki skojarzeniom. Niezależnie bowiem od tego, czy obcujemy z dziełem sztuki, czy przedmiotem przyrody, możemy wskazać na ich autora, jego mądrość, kunszt i sprawność. U ich podłoża zawsze leży jakiś zamiar. Jego udana realizacja świadczy o wielkości twórcy.

Nie inaczej jest z drugim rodzajem piękna – użytecznością, czyli wspomnianą właśnie stosownością. W najwspanialszych przedmiotach smaku idzie ona w parze z elegancją formy. Kompozycja dzieła odsyła do umiejętności jego twórcy; to ona decyduje, czy mamy do czynienia z geniuszem, czy oszustem. Stosowność umożliwia właściwy dobór środków wyrazu. „W kompozycji najwytworniejsza myśl, najbardziej szczegółowy opis czy najzarliwszy patos nie spodoba się, jeśli rozbiją jedność, jeśli nie będą w większym stopniu sprzyjać

niż przeciwstawić się głównemu celowi dzieła, któremu wszystkie jego części powinny być podporządkowane”¹⁰.

Ostatnim omawianym przez Gerarda rodzajem piękna jest piękno koloru. W całości opiera się ono na skojarzeniach, choć niektóre kolory, jak sądzi autor *An Essay on Taste*, są nieszkodliwe dla oka, wobec czego same przez się mogą być uznane za piękne. W pozostałych przypadkach obowiązują zasady asocjacionizmu. Zieloność pól zachwyca, gdyż kojarzymy ją z urodzajnością. Czerwień światła ostrzegawczych lub znaków zakazu wiążemy z krwią. Wartość kolorów w modzie, ubiorze zależy głównie od natury idei, dzięki której dochodzimy do wyobrażenia czyjejś pozycji społecznej, rangi bądź stanowiska. Czerni togi sędziowskiej i sutanny, biel fartucha piekarza czy purpura togi dziekańskiej i strojów sportowych zawodników LA Lakers zawdzięczają swą wartość skojarzeniom. Wartość owa, w znacznej mierze, jest uzależniona od rozległości naszego doświadczenia, od obserwacji życia społecznego i jego najdrobniejszych przejawów. Wyobrażenia znajdzie w tych dziedzinach sporo materiału do obróbki i wdzięczne pole do popisu. Tutaj też piękno będzie najbardziej od niej zależne, podobnie jak jego wartość względna czy subiektywna.

*

W rodzimej literaturze poglądom Gerarda poświęca się niewiele miejsca. W większości są to zdawkowe wspomnienia i pojedyncze uwagi. Dysponujemy tylko jednym, na szczęście doskonałym, przekładem fragmentów *Eseju* pióra Zofii Sinko¹¹. Prezentowany poniżej fragment wpisuje się w plan prac translatorskich sympatyków filozofii brytyjskiej na UMK i zaprzyjaźnionych z nimi badaczy¹².

Podstawą niniejszego przekładu jest wydanie: *An Essay on Taste to Which Is Now Added Part Fourth, of the Standard of Taste*, 3rd edition, Edinburgh: J. Bell and W. Creech; London: T. Cadell, 1780.

¹⁰ Tamże, s. 24–25.

¹¹ Alexander Gerard, „Esej o guście”, przeł. Zofia Sinko, w: *Europejskie źródła myśli estetyczno-literackiej polskiego oświecenia. Antologia wypowiedzi pisarzy francuskiego, niemieckiego i angielskiego obszaru językowego. 1674–1810*, red. Teresa Kostkiewiczowa, Zbigniew Goliński (Warszawa: Semper, 1997).

¹² Zainteresowanych pracami zespołu odsyłam do: <https://www.filozofia.umk.pl/katedra-historii-filozofii/pracownicy/publikacje-pracownikow/>.

Bibliografia

- Alison Archibald. 1790. *Essays on the Nature and Principles of Taste*. Edinburgh: printed for J.J.G. and G. Robinson; London: Bell and Bradfute.
- Alison Archibald. 1811. *Essays on the Nature and Principles of Taste*, t. 1. Edinburgh: printed for Bell & Bradfute, and Arch. Constable and Co.; London: F.C. and J. Rivington, and Constable, Hunter, Park, and Hunter.
- Dickie George. 1996. *The Century of Taste. The Philosophical Odyssey of Taste in the Eighteenth Century*. Oxford–New York: Oxford University Press.
- Gerard Alexander. 1780. *An Essay on Taste to Which Is Now Added Part Fourth, of the Standard of Taste*. Edinburgh: J. Bell and W. Creech; London: T. Cadell.
- Gerard Alexander. 1997. „Esej o guście” (fragmenty), przeł. Zofia Sinko. W: *Europejskie źródła myśli estetyczno-literackiej polskiego oświecenia. Antologia wypowiedzi pisarzy francuskiego, niemieckiego i angielskiego obszaru językowego. 1674–1810*, red. Teresa Kostkiewiczowa, Zbigniew Goliński. Warszawa: Semper.
- Guyer Paul. 2014. *A History of Modern Aesthetics*, t. 1: *The Eighteenth Century*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hipple Walter. 1957. *The Beautiful, the Sublime, and the Picturesque in Eighteenth-Century British Aesthetic Theory*. Carbondale: The Southern Illinois University Press.
- Jauss Steven A. 2006. „Associationism and Taste Theory in Archibald Alison’s Essays”. *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 64 (4): 415–428.
- Kivy Peter. 1976. *The Seventh Sense. A Study of Francis Hutcheson’s Aesthetics and Its Influence in Eighteenth-Century Britain*. New York: Burt Franklin & Co.
- Monk Samuel. 1960. *The Sublime: A Study of Critical Theories in XVIII-Century England*. Ann Arbor: University of Michigan Press.
- Morawski Stefan. 1961. *Studia z historii myśli estetycznej XVIII i XIX w.* Warszawa: PWN.
- Pazura Stanisław. 1981. *De gustibus. Rozważania nad dziejami pojęcia smaku estetycznego*. Warszawa: PWN.
- The Scots Magazine* 17 (March, 1755). Edinburgh: printed by Sand, Donaldson, Murray, and Cochran.
- The Scots Magazine* 20 (January, 1758). Edinburgh: printed by Sand, Donaldson, Murray, and Cochran.
- Wawrzonkowski Krzysztof. 2009. *Smak, geniusz, sztuka. Filozofia piękna Alexandra Gerarda w świetle estetyki kantowskiej*. Toruń: Wydawnictwo Naukowe UMK.

- Wawrzonkowski Krzysztof. 2016. „Alexander Gerard’s Correction of Hume’s Standard of Taste”. *Вісник НАУ. Серія: Філософія. Культурологія* 1 (23): 6–11.
- Wawrzonkowski Krzysztof. 2020. „Rola rozumu w koncepcji estetycznej Alexandra Gerarda”. *Ruch Filozoficzny* 76 (3): 249–262.
- Wawrzonkowski Krzysztof. 2021. „On Archibald Alison’s Conception of Aesthetic Experience and Its Selected Sources and Inspirations”. *Ruch Filozoficzny* 77 (3): 35–62.
- Wiley Margaret Lee. 1940. „Gerard and The Scots Societies”. *Studies in English* (20): 132–136.