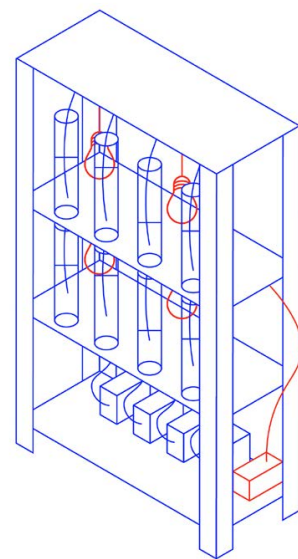


# Megennél egy mosómedvét, hogy megments egy őshonos fajt?

## A Superflux és Alexandra Fruhstorfer spekulatív design projektjei



**M**ilyen hatással lesz a klímaváltozás az élelmezés jövőjére? Hogyan fogjuk ellátni magunkat a 2050-es években? A Superflux design stúdió és Alexandra Fruhstorfer spekulatív design projektjei a táplálkozás etikai és fenntarthatósági aspektusait vizsgálták.

### GLOBÁLIS FELMELEGEDÉS ÉS SPEKULATÍV DESIGN

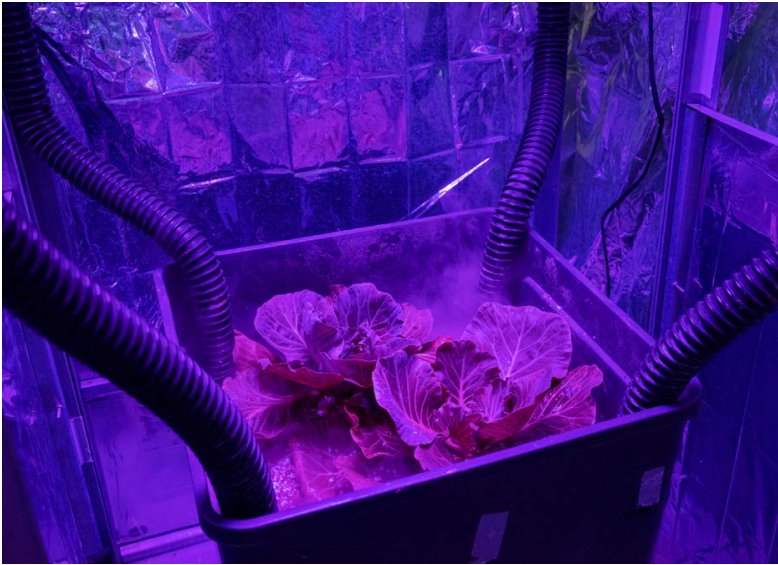
Elméleti szinten tisztában vagyunk azzal, hogy az emberiség kényelmét kiszolgáló ipari tevékenység olyan mértékű változásokat idézett elő a Föld ökoszisztémáiban, hogy mára nem hivatalosan új földtörténeti kort avattunk: az antropocént. Ezt olyan jelenségek határozzák meg, mint például a globális felmelegedés, a túlnépesedés vagy épp a tömeges fajkihalások, amelyekért – közvetve vagy közvetlenül – az emberek életmódja tehető felelőssé. Ugyanakkor a tények felismerése még nem jelenti azt, hogy személyes és kollektív szinten képesek vagyunk a tettek mezejére lépve a folyamatok ellenében hatékonyan cselekedni.

Leginkább azért, mert az okozott károk gondolata többségében túlságosan absztraktnak vagy távolinak tűnik, a cselekvés pedig bonyolultnak vagy épp kényelmetlennek. Bár érezzük, hogy nincs rendben az, ha karácsonykor egy szál pulóverben flangálunk az utcán, vagy hogy minden egyre csak drágul a piacon, mégis nehéz ezeket az eseteket egy folyamatábrán becsatornázni a klímaválság gondolatkörébe. Ezt a jelenséget Timothy Morton *hiperobjektum*-elméletével lehet a leginkább megmagyarázni: a filozófus szerint bizonyos jelenségek olyannyira szétterjedtek, hogy lehetetlen őket teljességükben elgondolni vagy megtapasztalni, ugyanakkor jelenlétüket folyamatosan érezni véljük. Morton ilyen hiper-

objektumként határozza meg a globális felmelegedést is. Hogyan próbálhatnánk mégis megérteni, hogy mi zajlik körülöttünk? A spekulatív design válasza: a lehetséges jövőképek átélhetővé tett felvillantásával. A spekulatív design egyik ismertetőjegye, hogy a fennálló problémákra nem termékfejlesztéssel igyekeznek megoldást találni, sokkal inkább kritikus kérdések felvetésével próbálja megvizsgálni, hogy korunk technológiai milyen folyamatokat indítanak el a világban. Ez a megközelítésmód a lehetséges jövőképeket és az ezekhez vezető, a múltból és a jelenből eredeztethető utakat kutatja és vázolja fel. A Superflux és Fruhstorfer munkáiban egy elképzelt, ugyanakkor nem teljességgel fiktív jövő képe jelenik meg; olyané, amely a jelen állapotból egyenes ágon következhet, ha nem történnek radikális beavatkozások a dolgok menetébe.

### ÉLELEMTERMESZTÉS LONDON ÉS SZINGAPÚR ROMJAIN

A londoni központú nemzetközi designstúdió, a Superflux küldetésnyilatkozata alapján „nagy felbontású jövőképek” megalkotásán dolgozik. Az alapítók, Anab Jain és Jon Arden célja az, hogy olyan jövőt modellező élményeket hozzanak létre, amelyek nemcsak észszerű magyarázatokon, de érzelmi kapcsolódáson is alapulnak, mivel ez a kulcsa annak, hogy az emberek hajlandóak legyenek, akár lemondások árán is változtatni jelen életvitelükön.



↑  
 Superflux:  
*Mitigation of Shock*  
 (London, 2050),  
 2017-2019,  
 Projektvezető:  
 Jon ARDERN  
 A Superflux jövőtáblát

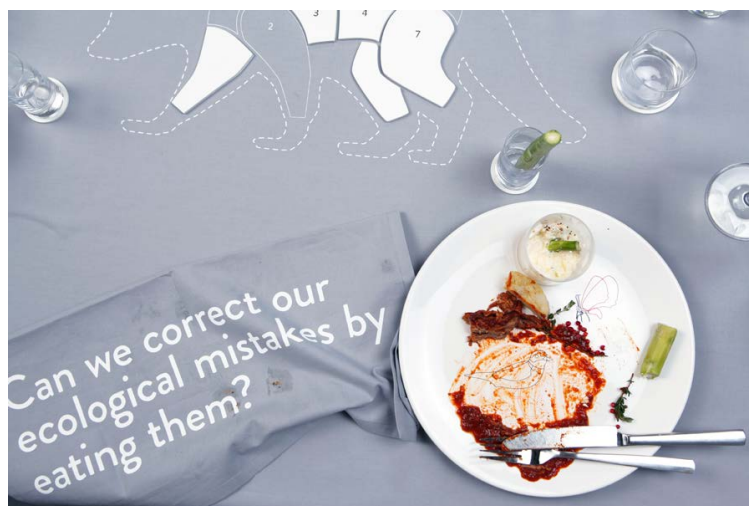
*Mitigation of Shock* című projektjük egyfajta kizozdítás kíván lenni a klímaszorongás bénult állapotából. A klímaválságról szóló, sok esetben apokaliptikus jóslatok az emberiség egyre nagyobb csoportjából extrém aggodalmat és a tehetetlenség érzését váltják ki. A Superflux tagjai ezért úgy döntöttek, elébe mennek az ismeretlentől való félelemnek, és hosszas kutatás és modellezés után megalkottak egy olyan otthont, amely már a klímaválság következményeivel való együttélésére van berendezve. Lakásukban ezáltal kézzelfoghatóvá válik az, ami jelen pillanatban még csak grafikonokon, előrejelzéseken vagy vészharangokat kongató tanulmányokban és cikkekben létezik.

Az elmúlt években a *Mitigation of Shock* két különböző verzióját mutatták be: az egyik 2050-be, Londonba repíti a látogatókat, míg a másik a 2068-as Szingapúrba nyújt betekintést. A két projekt épít egymásra, ugyanakkor felvillantja azt is, hogy a két vízió közt eltelő 18 év során is radikális változások lehetségesek, ahogyan azt is, hogy a klímaváltozás nem egyformán érinti a különböző geográfiai adottságú régiókat.

A Superflux elképzelése szerint 2050-re az általunk ismert piacgazdaság szabályai egyértelműen érvényüket veszítik: a jól bejáratott élelmiszer-ellátási láncot felülírja az öfenntartás ösztöne. Erről árulkodik többek közt az, hogy az okosotthon minden technológiai eszköze az élelemtermelés köré összpontosul, a lakók mesterségen próbálják reprodukálni azokat a természeti körülményeket, amelyek a vadonban már csak elenyésző mértékben érhetőek el. A lakásban fellelhető vadászati eszközök és

a konyhában széthagyott szakácskönyvek a rókapörkölt és a lisztféregburger receptjével nyilvánvalóvá teszik azt is, hogy a szükséges fehérjéket alternatív forrásokból kell előállítani, és hogy a zsákmányt nemcsak elkészíteni, de levadászni is az embereknek kell majd. És bár a fő attrakció maga a lakás, a tervezők arra is ügyeltek, hogy az ablakból kinézve London alternatív lát képe köszönjön vissza: a pezsgő metropolisz helyett egy olyan város képe tűnik fel, amelyben rendszeresek a zavargások, az áradások miatti kitelepítések, és amely csordultig van félbehagyott építkezésekkel és elhagyott épületekkel.

Érdekes következő lépés ehhez képest 2068 Szingapúrja, ahol a high-tech enteriőr helyébe sokkal organikusabb, természetesebb eszközhasználat és a növényzettel szimbiózisban telő mindennapok lépnek. Az élelmiszer-ellátás itt is akadozó (erről árulkodnak az államilag kiutalt rizsadagok, illetve a hét lakat alatt őrzött fűszerek és hozzávalók), a manapság népszerű hobbikertészkedés pedig akkorra az önellátás kényszerűségébe fordul át, ugyanakkor az alkotók elmondása szerint egy sokkal meditatívabb életvitel válik ezáltal lehetővé. A projekt végkicsengése is inkább az optimizmus felé hajlik: a kapitalista rendszer bukását sejteti, és egyben felvillantja egy másfajta élet lehetőségét. Erre utal a cím is: a klímaválság okozta sokkot reménykeltéssel kívánják csillapítani, miszerint a globális felmelegedés sem tudja derékba törni az emberiség adaptációs képességét, és a jelenlegi rossz struktúrák romjain új utak tudnak nyílani.



## ROSTON SÜLT MOSÓMEDVE HIMALÁJAI BALZSAMMAL

Alexandra Fruhstorfer korábban maga is a Superflux stúdió munkatársa volt, ezért nem meglepő, hogy hasonló elvek alapján gondolkodik a design szerepéről, mint korábbi stúdiótársai. *Menu from the Wild* című kulináris kísérleti projektjével azt a kérdést járta körbe, hogy milyen szempontok alapján hozunk döntéseket a táplálkozási és élelmezési láncunkkal kapcsolatban, tágabb perspektívából nézve pedig azt vizsgálta, mi számít természetesnek az antropocén korban.

Ehhez a Bécs környékén megjelent invazív fajok eredetét és azok őshonos ökoszisztémára gyakorolt hatását vette górcső alá. Kutatása szerint bár egyértelmű, hogy az emberek kereskedelmi tevékenységének köszönhetően borult fel az egyensúly a biodiverzításban (például a helyi környezetben idegen, a bundájuk miatt betelepített mosómedvék tömegével gyilkolják az itt őshonos kis lilét), a probléma megoldásához nem kötődik gazdasági

érdek, így a megoldási javaslatok is elméletiek maradnak. Fruhstorfer a *Menu from the Wild* keretében olyan vacsorát állított össze, amelynek menüje az őshonos lények védelmében invazív fajokból áll össze – ékszerteknősből, mosómedvéből, ártéri japánkeserűfűből és himalájai balzsamból –, a vacsorát pedig olyan étkészletben tálalja, amely kiürülve azt is felfedi, hogy a felszolgált állat vagy növény a helyi flóra és fauna mely tagjára jelent halálos veszélyt.

A vizualizált tápláléklánc és vacsora azon túl, hogy megbotránkoztatja az egzotikus ételektől idegenkedő vendégeket, az etikus húsevésről és az állatok elfogyasztásának kulturális kódoltságáról is fontos kérdéseket feszeget. Kinek van joga túlélni a helyi vadonban? Kit szánnak élelemnek, és kit házi kedvencnek? Képes-e az ember korrigálni az általa okozott káoszt, és ha igen, mégis milyen áron?

↑  
Alexandra  
FRUHSTORFER:  
*Menu from the New Wild*,  
fotódokumentáció, 2017  
A művész jóvoltából