

Az vagy, amit megeszel?

Let's Eat, CapaZine,
2021

Robert Capa Kortárs
Fotográfiai Központ,
2021. X. 1-16.

Wagner Máté esszéjében olvasható: „Az étel mindig is több volt pusztán tápanyagnál: szokás, kultúra, életmód, identitás- és közösségformáló eszköz. Roland Barthes szerint az étel olyan kommunikációs rendszer, ami amellett, hogy kielégíti alapvető szükségleteinket, szimbolikus természetéből adódóan szinte a végtelenségig újraértelmezhető”¹

A 90-es években, amikor vendéglátó-ipari szakközépbe jártam, a szakot, amit végeztem, szakácsművészetnek hívták. Volt, hogy fogadásokra készítettünk hidegtalakat, amelyek inkább voltak műalkotások, mint az élet fenntartásához alapvetően szükséges táplálékok. A Capa Központ Mucsi Emese és Szalipszki Judit által koordinált, *Let's Eat* elnevezésű projektje végeredményeként született meg a CapaZine-sorozat legújabb kiadványa és a köré rendezett kiállítás, mely összemosza a sokféleképpen értett gasztronómiai határokat, vagy inkább kiszélesíti azokat. Remek felüdülés a műételek tengerében, még akkor is, ha hiányérzetem támad a befogadás során. Fogyasztóként már egy ideje a fogyasztás új dimenziójába léptem. A javak már nem a közösséghez tartozás tárgyaként, hanem az önálló identitás, a másoktól való különbözőség eszközeként jelennek meg számomra, szimbolikus tartalmakkal töltődnek fel. Sok esetben a médián keresztül kapcsolódok a közösséghez, az általam preferált szubkultúrát közvetítő referenciacsoportokhoz. Az egyediségem keresésében megnyilvánuló törekvéseknek némileg ellentmond a globalizáció kapcsán megfigyelhető uniformizálódás, a fogyasztási szokások konvergenciája.

A *Let's Eat* nem feltétlenül arról szól, hogy a táplálkozás az élet fenntartásához alapvetően szükséges eszköz. Ettől sokkal árnyaltabb és sokrétűbb az egymás mellé rendelt hét művészeti projekt. Részben retró ételek és élelmiszerek átesztétizálása, a rántott hús, a kolbász és a Szerencsi csokoládé mint a hétköznapiakban jelenlévő, akár szimbólumokká is avanszáló termékek fetisizálódása vagy éppen metafizikus szintekre emelt elmélkedés az étel romlandósága vagy menthetetlensége fölött (Kocsi Olga és Szabó Eszter Ágnes: *Öt másodperces szabály – Irma5Second karakterkísérelt*).

A művészettörténet, a mitológia és a sajáttest-reprezentáció összefonódásának leképezése Fajgerné Dudás Andrea, Hodosy Enikő és Matók Zsuzsi közös projektje,

melyben Fajgerné önmagát arany festékkel fedve idézi meg – illusztrálja voltaképp – Midász király lányának didaktikus (Ne légy mohó!) történetét, amely legenda szerint a király Dionüszoszhoz intézett, meggondolatlan kívánsága következtében minden arannyá változott, amit megérintett – beleértve a létfenntartáshoz szükséges ételeket és szeretett lányát is. Művelődéstörténeti kalandozásra, egy kis nosztalgizásra invitálja a közönség egy részét életkortól függően Szabó Eszter Ágnes és Vedres Ági a Szerencsi Csokoládégyárban készült Melódia csokoládé története kapcsán. Az *Organikus gyümölcsök, ipusztériális formák* című projekt a zine keretein túl a kiállításon fejhallgatón követhető rövid interjúk, visszaemlékezések által válik kerek egészzé. A nosztalgiaiban mindig marad valami mitologikus, valami, ami elérhetetlen a racionális megközelítés számára, amit értelmezhetünk az elveszett világok, a szertefoszlott illúziók, az elveszett Éden utáni vágyódásnak is.

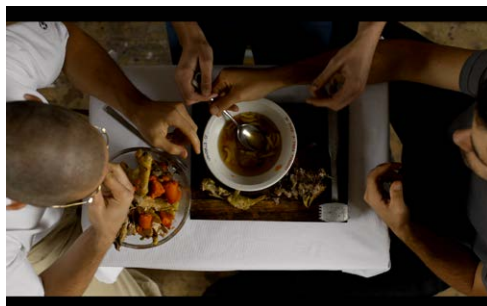
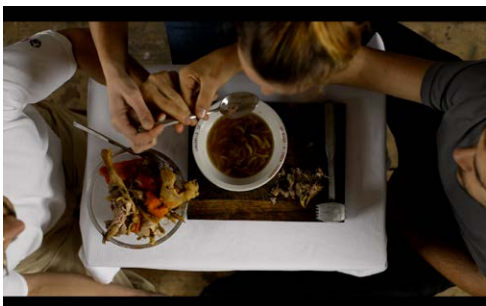
A túlzásban gyökerező ételburjánzást érinti a *Gusztus*, Matók Zsuzsi és Sztrehalet Oxána közös munkája, ami egy szinesztéziából indul ki, miszerint az egyik érzékszerv által keltett benyomás automatikusan aktivál egy másik érzetet. Kísérleti vegykonyhájukban egy ilyen összérés előhívására törekcsenek; az alapizekre komponált fogásait kizárólag vizuális hozzávalókból, különböző fotográfiai eszközöket használva készítik el.

Nincs is élet kolbász nélkül (sic!), na és a rántott hús okozta meghittség nélkül! Persze, hogy feldolgozásra kerül e két megkerülhetetlen remekmű (kolbászérzékeny vegák és vegánok csukják be a szemüket, vagy lapozzanak!). Sándor Emese és Simon Zsuzsanna ironikus felhangú, *Csak az nem szereti a kolbászt, akinek nincsen* elnevezésű projektje, ahogyan azt a címből is sejteni lehet, a kolbász misztériumát járja körül. Hogy mondanak-e valami újat? Csak annyit, hogy „fűszeres. Lehet puha, lehet kemény, lehet hosszúkás, lehet még hosszúkásabb, lehet vastag, lehet vékony. Lángolhat és füstölöghet. Lehet karikára vágni vagy beleharapni, utána szájba tenni, ízlelni. Papírzacskóba csomagolni. Tányéron tálalni. Tójjással, kenyérrel, mustárral köríteni. Főzve, sütve magában enni. Bélbe tölteni. Kis faluban, városban, országokban, boltokban, piacon, hentesnél kapni. Fast foodként venni. Hagyományként szeretni. Hungarikumként kezelni.

SÁNDOR Emese –
SIMON Zsuzsanna:
*Csak az nem
szereti a kolbászt,
akinek nincsen*
A művészek jóvoltából







↑
LADOCSE András - MÁTÉ Balázs -
VÉKONY Dorottya: *Ménage à trois*
Stillek a videóból
A művészek jóvoltából

CapaZine - Let's Eat,
a zine egyik oldalpárja,
LADOCSE András,
MÁTÉ Balázs és
VÉKONY Dorottya
Ménage à trois
(Hármasban) című
munkájának részletével,
Robert Capa Kortárs
Fotográfiai Központ, 2021
Fotó: Capa Központ
→



Férfi szimbólumnak tekinteni. Szexuális segédeszközként használni. Vele fesztiválozni, színházba járni. Róla a Wikipédián szócikket olvasni. Hűtőben, spájzban, pincében tárolni.” Nekem ehhez nincs is hozzáfűzni valóm.

Rostás Bianka és K. Takács Márton *Szubjektív riportot* készít a panírba burkolt hússzeletekről. Az, hogy az ízek és az illatok a táplálkozás hedonikus irányításának elsődleges tényezői, izgalmas fénytörésbe helyezik a 2020-ban induló projekt lényegét. Bár a kiadvány, illetve a köré épülő kiállítás nem foglalkozik közvetlenül a Covid kérdéssel – történetesen azzal, hogy annak egyik mellékhatása pont az ízlelés és a szaglás részleges vagy teljes elvesztése, melynek értelmében például az ízfokozók használata, illetve az, hogy ha az ételekhez adalékanyagokat kevernek, azok ízfokozó hatásuknál fogva a szükségesnél nagyobb mennyiségű táplálék elfogyasztására csábítanak, értelmét veszti –, mégis megkerülhetlenné válik, és a szerkesztők említést is tesznek róla a felvezető szövegben.

Tematikájában ehhez a kérdéskörhöz áll legközelebb Vékony Dorottya, Máté Balázs és Ladocsi András közös, kísérleti performansznak is tekinthető munkája, a *Ménage à trois*, amelyben rítusszerű „vasárnapi ebéd” keretében egyetlen evőeszközzel, előzetesen megbeszélte koreográfia nélkül fogyasztanak el egy tányér húslevest, amihez gyerekkori emlékeik révén mindhárman a gondoskodás, a közösség és a meghittség fogalmait kapcsolják. Abból a megállapításból indulnak ki, hogy az ízérezékelés a legközvetlenebb és legintimebb tapasztalataink közé tartozik, mivel annak során a nyelvünk minden esetben közvetlen kapcsolatba kerül az érzékelés tárgyával. Munkájuk fő kérdése az, hogy az evés milyen mértékben képes közös, egymással megosztható érzéki benyomássá válni.

Jó étvágyat!

1 *Let's Eat*, CapaZine, Robert Capa Kortárs Fotográfiai Központ, 2021.