

SZIKRA RENÁTA

SZENT SZÁJPADLÁS, AVAGY A JÖVŐ ÍZE

BESZÉLGETÉS MUCSI EMESE ÉS SZALIPSZKI JUDIT KURÁTOROKKAL

TA BÜRO imagineaire 2012 óta szervez, közvetít, olvas, ír, kérdez, dagaszt, választ, szétszed és összerak. A jelenleg kéttagú kultúraközvetítő-művészetszervező csoport helyspecifikus projektjei változó rendszerességgel bukkannak fel inkubátorházaktól galériákon át zöldségesekig.

MC: Mindketten kortárs művészettel foglalkoztok, nem egy helyen dolgoztok, Emese a Capa Központban, Judit a Trafóban, de jó néhány sikeres közös kortárs képzőművészeti projekt van már mögöttetek, amelyekben fontos szerepet töltött be a gasztronómia, az ételek és az étkezés tematikája. Hogyan találtatok egymásra?

Mucsi Emese: Mindketten a Képzőművészeti Egyetem elmélet szakára jártunk, ott kezdtünk közös projektekben gondolkodni, de a gasztrovonalat Juci hozta. Nekem más előképzettségem volt, főleg a magyar szakról, amelyet Szegeden végeztem. Ott áthallgattam filozófia szakra, ahol volt egy étkezéssel kapcsolatos szeminárium. Massimo Montanari *Éhség és bőség* alapművéből kiindulva olyan írások kerültek terítékre, ahol az étel, az evés a központi téma, vagy annak kapcsán fogalmazódik meg valami alaptézis. A görög lakomát követő közös ivást, azaz a szümpozsiont mint az eszmezsere egykori ideális terepét is vizsgáltuk. Petronius *Satyriconját* azért elemeztük olyan aprólékosan, hogy megfigyeljük, hogyan lehet egy olyan érzéki, testi tapasztalatot, mint az ízlelés, verbálisan megragadni. Az például felejthetetlen, hogy a Trimalchio lakomájában a fordító úgy igyekezett a magyar olvasó feltételezett tapasztalataira alapozva a lehető legjobban érzékeltetni egy sütemény jellegét, hogy dobostortának fordította, ami elég abszurdnak hangzik, tudván, hogy Nero a császár. A Képző intermédia szakán Sugár János *Műtárgykészítés* szemináriumára is bejártam egy időben, ahol fél éven át foglalkoztunk a vajjal. Egy szokatlan módon, tömlőbe csomagolt vajtömböt elemeztünk minden szempontból – a tejfeldolgozás hagyományai, a csomagolástechnika, a formatervezés, az etnográfia és a filmekben betöltött szerep is előjött.

Szalipszki Judit: Nekem az első inspirációt Szabó Eszter Ágnes munkái adták, közülük is leginkább a hímzett falvédők, a Szentbékálló közterületi gyümölcstérképe falvédő

és a lekvár-műtárgy barter projektje (Traffic Dzsem), amelynek keretében a saját maga befőzte lekvárjait cserélte el művészkollégák, barátok festményeire vagy más alkotásaira – képzőművészeti kontextusba emelve az egyedi „gasztroterméket”. Később a Fajgerné Dudás Andreával közös munkáikat is követtem, például a Common Jam 2015-től évről évre ismétlődő eseményét, amibe bárki bekapcsolódhatott. A városi köztéren szedett „közgyümölcsből” egy befőző happening keretében előbb az Art 9 Galériában, majd a 2B Galériában készítették almadzsemet, amiből a környékeliek szabadon vihettek, és persze hozhattak is saját kamrájukból kompótokat, lekvárokat. Ez volt *A bűn tartósítása*. A városi teret megművelhető, szüretelhető hasznos területként kezelték, a közjó részeként. Mécs Miklóssal az FKSE-ben találkoztam, ő is behatóan foglalkozik ezzel a témakörrel – Fischer Judittal a Szájjal és Aggyal Festők névre hallgató kollektívaként több bankettet és concept-cateringet jegyeznek. Hamar világossá vált számomra, hogy a hazai közegen túl a nemzetközi művészeti szcénában is jó néhányan foglalkoznak az étel különféle konnotációival, reflektálnak erre a témára. A külföldiek közül először a holland Marije Vogelzang eseményeire figyeltem fel, az ő 2011-es Eat Love Budapest projektjében fehér lepedőkkel szeparált kis terekben a vendégeket egy-egy roma nő etette saját főztjével úgy, hogy a vendég csak az ételt adó kezét látta belőle, és hallgatta élet- és ételtörténeteit. A gondoskodás és megfordítva, az étel elfogadása valakinek a kezéből olyan ösztönös, bizalmas és mindenkinek ismerős gesztus, ami a különböző kultúrák közti szakadékok áthidalására is szolgálhat. Engem különösen azok a művészeti projektek érdekeltek kezdetben, amelyek az ételt ilyen módon „használják”. Az izgatott, milyen dramaturgiai, performatív szerepe lehet az ételnek, pontosabban a közös étkezés (főzés, etetés) alapvetően meglehetősen intim (vagy szituációtól függően persze épphogy nagyszabású és fényűző) rituáléjának. Évek alatt eléggé beleástam magam a témába, és természetesen sokat olvastam például az Eat Art mint műfaj egyik megalapítójáról, Daniel Spoerri-ről, akinek legismertebb munkái az úgynevezett „csapdaképek”. Spoerri egy-egy étkezést, konkrétan a terítővel, a használt étkészlettel és az ételmaradékokkal együtt rögzített az asztallapon, amelyet aztán 90 fokban elfordítva objektként akasztott a falra. Egyszerre tartósította és dokumentálta az eseményt. 1968-ban saját éttermet is nyitott Düsseldorfban, emeletén az Eat Art galériával.

*Fontos végiggondolni, milyen a viszonyunk az olyan
organizmusokhoz, mint a gombák, mert ezek a relációk
akár segíthetnek megérteni társas viszonyainkat is.*

MC: Az előtanulmányok és inspirációk után mi volt az első saját esemény, amelyet már együtt szerveztetek?

M. E.: Mint kurátorduó BÜRO imagineaire néven dolgozunk. Maga a név is az első gasztro-indíttatású munkánkhoz kötődik. A Jurányi Ház még épp csak megalakult, amikor megkerestük őket, hogy rendeznénk képzőművészeti eseményeket, kiállításokat a házban. Gyorsan kellett egy név, nem gondolkoztunk túl sokat rajta, de azóta sem változtattuk meg.

MC: Képzletbeli iroda?

Sz. J.: A musée imagineaire, André Malraux gondolata mint referencia persze szóba jön, hiszen az ő képzletbeli múzeuma az ideális múzeum, mivel az ember kedvenc műtárgyait hozza egy tető alá, ahogy a BÜRO imagineaire meg a mi kedvenc ötleteinket, témáinkat.

M. E.: Nem volt intézményi háttérünk, állandó bázisunk, ma sincs. A büro azt jelenti nekünk, hogy összeülünk és ötletelünk, szóval ha együtt vagyunk, akkor mint egy felhő vagy buborék körülvesz minket mindenféle projektterv, gondolat – és ez a buborék a mi irodánk. A Jurányiban megvalósult kiállítás eredetileg nem is gasztroeseménynek indult. A cél az volt, hogy a frissen beköltözött művészeknek, bérlőknek olyan játékos platformot biztosítsunk, ahol jobban megismerhetik egymást. Kitaláltunk egy fiktív kutatást, egy kerettörténetet, amit infografikák formájában jelenítettünk meg a falon. A kezdet olyannyira nehéz volt, hogy minden anyagi forrás híján a lehető legegyszerűbb módszert választottuk: krétával dolgoztunk a fekete falra a grafikus barátaink segítségével – ez a technika aztán annyira bevált, hogy kiállítások sora követte a módszerünket, sőt azóta a Jurányi Galériában minden projekt ilyen efemer módon jelenik meg a falakon. A kerettörténet címe: Black Box – bepillantás egy inkubátorház történetébe volt, ami egyrészt utalt a fekete falú térre, másrészt arra, hogy egy repülő fekete doboza az utazás összes eseményét rögzíti. A Jurányi bérlői ad hoc módon terelődtek össze, kicsit úgy, mint egy repülőgép utasai. Ők egy térben, bizonyos értelemben sorközösségben élnek, mert mindenkit egyformán érint, hogy egy ilyen friss, törekény kezdeményezés megerősödik-e, hosszú távon használhatják-e az épületet, lesz-e megtartó ereje a közösségnek – közösség lesz-e belőlük egyáltalán? Az egyik kérdésünk az volt, hogy ki milyen fűszerrel, ízzel azonosítja magát, és miért. A beérkező válaszok nyomán készítettünk egy fűszerkeveréket és sütöttünk vele egy „Jurányi-ízű inkubátortát”.

Jiwon Woo: Mothers Hand Taste. Santopalato, Koreai Kulturális Központ, 2018
Fotó: Neogrády-Kiss Barnabás





Infected
non

Hand hygiene

MC: *Milyen volt?*

Sz. J.: Nagyon különös, sokféle íze volt. Jó sok só, fahéj, curry, gyömbér, lestyán, wasabi... Inkább volt egy ízre lefordított infografika, mint egy jó falat a kávé mellé. Viszont nagyon érzékletesen jelenítette meg azt a sokszínűséget, ami a Jurányit jellemezte, és amilyen ma is.

MC: *Már magának a tortasütésnek is közösségszervező ereje van. Mindenki evett belőle?*

M. E.: Igen, megkóstolták magukat. Mi magunk is megtapasztaltunk már hasonlót, amikor a 13. dOCUMENTA-n Pedro Reyes Sanatorium projektjében a Compatibility Test for Couples (Össze-passz teszt pároknak) résztvevőiként mixelhettük össze magunkat egy turmixgépben. Akkor gyümölcsöket kellett választanunk a kínálatból, és azok harmóniájából következtetnünk arra, vajon összeillünk-e. Nagyon finom ananász-alma-málna smoothie lett belőlünk. Le is vontuk a következtetést, hogy a hasonló ízlés jó alap bármilyen társas kapcsolathoz, együttműködéshez, úgyhogy igazolva éreztük magunkat. Idetartozik az is, hogy részben a dOCUMENTA-ból inspirálódva, mert akkor az egyik helyszínen Ryan Gander elképzelése nyomán művészek által kevert – a szponzornak köszönhetően jórészt vodkás – koncept-frissítőket, koktélokot kínáltak, BÜRO imagináre-ként idehaza mi is készítettünk Simon Zsuzsannával és Bognár Benedekkel egy koktélvideót, aminek a címe *Santopalato – Művészet a szájpaddal* sodon lett. Újraalkottuk például a dOCUMENTA-n elképesztő installációval szereplő Pierre Huyghe bogárkoktélját, és megidéztünk korábbi művészettörténeti példákat is, hiszen Yves Klein már 1958-ban itatta közönségét Cointreau, gin és kék metil keverékével, aminek volt utóhatása is... Mi itt csak Blue Curacaóval színeztük a miénket, Bloody Marynket pedig elméleti munkánkra és a közreműködő *Artmagazin*-stábra utalva betűtészttával egészítettük ki, mert nemcsak keverünk, kavarunk együtt, hanem írunk, elemzünk is, amiben szintén jól kiegészítjük egymást, mert máshonnan látunk rá ugyanazokra a minket érdeklő dolgokra. (A konkrét receptek elérhetők: artmagazin.hu/artmagazin_hirek/muveszet_a_szajpadlasodon – A szerk.)

MC: *A Santopalato, azaz „szent szájpaddal” visszatérő hivatkozási pont nálatok, tavaly tavasszal ezzel a címmel nyílt kiállítás egyszerre két helyszínen, az FKSE kiállítótermében és a Koreai Kulturális Központban, amelynek a kurátora Judit volt. Honnan ered ez az igazán ütős név?*

Sz. J.: A futuristák torinói éttermének nevére utal. Az elsősorban Filippo Tommaso Marinettihez köthető irányzat az élet minden területére kiterjesztette vízióit, ami alól a konyha sem volt kivétel. Írásaik némi távolságtartással kezelendők, mert a fasizálódó Olaszországban megjelent konyhakiáltványukat erősen áthatja a militáns hangvétel és a nőgyűlölet. Nemcsak manifesztumot, hanem egy „valódi” szakácskönyvet is kiadtak, amelyben akadnak megfőzhető receptek és abszolút blőd dolgok is. Az nagyon érdekes viszont, hogy a technika és haladás bűvöletében élő művészek gasztronómiai elképzeléseiben ott vannak, mondjuk, a mai molekuláris konyhatechnológia csírái is. Például írtak porított fehérjéről, kapszulákban fogyasztható idő- és energiatakarékos táplálékbevitelről, bár az általuk megjósolt tápláló rádióhullámokkal még ma sem lehet jölni. Tematikus bankettek is tartottak, ahol zselésítő, porlasztó és egyéb gépezetek is megjelentek – ma már ezek közül is van néhány, amit akár Heston Blumenthal vagy a 2012-es dOCUMENTA-n művészként „részt vevő” Ferran Adria is használ a konyhában.

MC: Hogy állt össze a két helyszínes budapesti eat-art válogatás, és hogyan tett pontot az i-re az őszi MENÜ imaginaire vacsoraesemény?

Sz. J.: Egy kis időre különváltunk Mesivel, mert én két évet töltöttem Hollandiában és Belgiumban, ahol az étel, a dizájn, a gasztronómia és a tudományos kutatás iránti érdeklődésem új lendületet kapott. Dolgoztam gyakornokként például az amszterdami Mediamaticben, ahol bio arttal és dizájnnal, élő anyagokkal dolgoznak elsősorban. Ilyen jellegű intézmény, sajnos, egyelőre még nincs Magyarországon. A Mediamatic különös hibrid, van kiállítótere, de vannak műhelyei és laboratóriumai is, ahol dizájnerek és művészek kísérleteznek, és néha biológusok, kémikusok is felbukkannak. Van sörfőzdéje, akvaponikus kertje, ahonnan a saját éttermét látja el friss zöldséggel és hallal. Az egész intézmény a művészet és tudomány határterületén működik, kísérleti telep, tudásképző és -megosztó hely, ezért vonz annyi kreatív embert.

MC: A művészeti kísérleteik eredményét meg is lehet kóstolni az éttermükben?

Sz. J.: Egyebek mellett. Eszembe jutott most egy olyan dizájntárgy, amelyen ez a határ-átlépő kíváncsiság és kísérletezés jól szemléltethető. Az épület része a Cleanlab – itt van a már említett sörfőzde, de egyéb fermentálással, erjesztéssel készíthető ételekkel is kísérleteznek. Főként fenntartható fogyasztásra törekvő megoldásokat keresnek, például alternatív fehérjeforrások után kutatnak.

Barttha Gabó: Hunyadi téri füzetek. Santopalato, Stúdió Galéria, 2018
Fotó: Biró Dávid





Two pages of text, likely a report or document, with columns of text and some small images.



Az egyik formatervező ebből kiindulva olyan tálkát tervezett, amelynek alapanyaga a tempe, és meg is lehet enni. A tempe főleg Indonéziában kedvelt étel, és úgy készül, hogy babot, lencsét megfőznek és összekevernek valamilyen gombaspórával, ami egy-két nap alatt fonalaival befonja, összenöveszti a szemcsés ételt, amiben egyfajta erjedési folyamat is végbemegy ilyenkor. Ezt aztán tömbökbe préselik, és felszeletelve fogyasztják. A különféle területről jövő művészek, dizájnerek, biológusok azt találták ki, hogyan lehet 3D-nyomtatással olyan alapformákat kitalálni, amelyekre ha az étel alapanyagát felviszik, akkor a micélium, vagyis a gombafonalak sűrű szövedéke magát a formát rögzíti. Ebből például pár hónap kísérletezés után gyártható termék lett, és az étteremben is felhasználták, de a termék fejlesztése azóta is zajlik. Az is nagyon fontos, hogy a Mediamatic olyan tudásplatform, amely nyitott minden érdeklődő számára. Kísérleteik eredményét, receptjeiket megosztják, széles körben terjesztik a hasznos tudást és praktikákat. Mellesleg ők is szerveznek egy vacsorasorozatot, az úgynevezett Neofuturista Banketteket, amelyeken mindig a meghívott területek képviselői, köztük divattervezők, dizájnerek, természettudósok, művészek alkotják meg a koncepciót, amelyre a növényi alapú vacsora elemei, a fogások felfűződnek. Mindezek a tapasztalatok nagy lökést adtak ahhoz, hogy felmérjem, milyen hasonló kísérletek vannak a hazai művészeti közegben, és miként hozhatnánk ide inspiráló műveket, projekteket, hogy új nézőpontokat kínáljunk a hazai közönségnek.

MC: Bizarrr dolgokra emlékszem a Stúdió Galériából – préselt húsból készült világítótestekre, műtárgyakon növesztett gombatelepre. Hogyan állt össze az anyag?

Sz. J.: A Santopalatónak a Stúdió Galériában látható része volt inkább az, ahol az étel és az étkezés ökológiai vonatkozásai kerültek előtérbe, míg a Koreai Kulturális Központban az egyes országok, etnikumok, összességében a kulturális identitáshoz kapcsolódó jelenségek kaptak hangsúlyt. Azt gondolom, mindkét irány nagyon fontos, de visszatekintve az elmúlt tíz-húsz évre, úgy tűnik, korábban az étkezés közösség- és kapcsolatteremtő ereje volt több alkotói és kurátori gyakorlat fókuszában. Az utóbbi években eltolódott a hangsúly az olyan praxisok irányába, amelyek tág értelemben véve az étel politikai kontextusát vizsgálják; a hozzáférés kérdését, a kizsákmányolás egyes élelmiszerekhez (cukorhoz, kávéhoz, sóhoz, fűszerekhez, gyümölcsökhöz) köthető módozatait, az élelmiszerkereskedelem posztkoloniális olvasatait, az új technológiák hatását az élelmiszeriparra, az ültetvények és a monokulturális termelés vagy a vízszennyezés ökológiai következményeit. A sor hosszan folytatható lenne. Ezek a projektek

a szó szoros értelmében nem is feltétlenül az ételről szólnak, sokkal inkább arról, hogy az élelem milyen társadalmi, hatalmi és politikai viszonyrendszerekbe ágyazódik.

MC: Ez az ökoérzékenység tudatos jövőalakítás, az ételkészítés és a fenntartható fogyasztás jövője titeket is érdekel.

M. E.: A Trafóban a tavalyi Design Hét és a Kovács Andrea (Let it Be! art agency) szervezte smART! XTRA sorozat keretében valósult meg a régóta tervezett szoárénk, a MENÜ imagineaire. A képzeletbeli menü minden fogása a spekulatív gasztronómia jegyében valamilyen módon az étkezés jövőjével foglalkozott. Számunkra az is fontos volt, hogy nem egy galériában és nem is egy étteremben rendeztük ezt a vacsorát, hanem egy olyan köztes, sok mindenre használatos térben, mint a Trafóklub. Az este folyamán a fogásokkal együtt a bemutatás mikéntje, műfaja is mindig változott. TED-előadásszerű építészeti projektbemutató, filozófiai szöveg hangoskönyv jellegű felolvasása, spekulatív archeológia, stand-upos performatív gombabemutató és magára az ételre, annak elfogyasztására erősen ható, azt kiemelő dizájn-megoldás is volt köztük – egy-egy különleges módon tálalt falatot felvezetve.

Sz. J.: Arra törekszünk, hogy sokféle szempontból gondoljuk végig az étkezés lehetséges jövőbeli módozatait. Szeretnénk a művészeti közegben kevésbé népszerű vagy bevett formákkal, prezentációs lehetőségekkel kísérletezni, a szoáré is egy ilyen forma tulajdonképpen. A képzőművészek mellett dizájnereket is bevontunk, mert úgy látjuk, a két terep közti határvonal egyre inkább átjárhatóvá vált az utóbbi időben. Inkább konceptuális, gyakran spekulatív, kutatásalapú, a társadalmi valóságra reflektáló gyakorlatot keresünk, legyen szó szociális dizájnról vagy éppen az eating designről, de nem zárjuk ki természetesen a konceptuális tárgytervezői praxisokat sem a válogatásból. Azt is izgalmasnak tartjuk, ha további területekről is bevonunk kreatív alkotókat, így került a képbe például a Paradigma Ariadné építészcsapat is. A további résztvevők Hódi Csilla, Illés Zsófia Szonja, Lakner Antal és az Absentology filozófusduó voltak.

MC: Én is részt vettem az egyik esten, és valóban a legkülönbözőbb ingerekkel bombáztatok minket, de a kiszámíthatatlanságot, a színek, fények, ízek és műfajok kavalkádját jól ellenpontoszta a sötét tér, a minimalista teríték és a feketebe öltözve, szigorú koreográfiát követő mozgásokat, amivel irányítottátok az eseményt. Mindig a fikció és a valóság határán egyensúlyoztunk,

de azért ahhoz képest, hogy kedélyes vacsorára gyűltünk össze, volt néhány elbizonytalanító, sőt undort keltő pillanat is.

Sz. J.: Az ízeleléshez elsősorban pozitív érzeteket kapcsolunk, de az Absentology filozófus-duó szövege például radikálisan naturalista volt.

MC: *Mondjuk ki, szörnyűséges, kannibalizmust taglaló részletek is voltak benne...*

M. E.: Ez nyilván nem jó érzéseket, egyesekben undort is kelthetett, de mindenképpen ki-zökkentett egyfajta befogadói kényelemből. Az Absentology szövegével a dekadens irodalom képviselőihez, konkrétan Joris-Karl Huysmanshoz kanyarodtunk vissza, aki más dekadens szerzőkhöz hasonlóan olyan helyzetekre reflektál, amelyekben az eddig elfogadott, biztosnak hitt normák felbomlanak, mert a pusztulás felé vezetnek. A dekadenseket a betegség, a hanyatlás iránti vonzalom és a normasértés mindenféle lehetősége érdekelte. Ennek most is van aktualitása a katasztrofálisnak jószolt ökológiai szituációban. De a krízishelyzet felmutatása és megélése mellett minket a lehetséges megoldások, kivezető utak is nagyon érdekelnek.

MC: *A kiállításon és a szoárében is mintha kitüntetett szerepet kapnának a gombák, és már eddig is sokat beszéltünk róluk. Valami különleges potenciál rejlik bennük?*

Sz. J.: Azt régóta tudjuk, hogy a gomba az egyik legfontosabb fenntartható fehérjeforrás, mert más élőlények számára mostoha körülmények között, például fény nélkül is képes fejlődni, nagyon gyorsan és megbízhatóan szaporodik, és mindenütt megtalálható valamilyen fajuk. Hálózatkutatók is vizsgálják már egy ideje, de csak mostanában lett közbeszéd tárgya, hogy a gomba milyen intelligensen szervezi az életét: hogyan kommunikál a végtelen hosszú gombafonalak segítségével ez a sem nem állat, sem nem növény organizmus. Egyes gombafajok szennyezett területeken nagyban hozzájárulhatnak az ökológiai egyensúly visszaállításához, mert képesek lebontani bizonyos fajta mérgeket is – Hirosimában az atombomba utáni pusztítást követően például a macutake gomba volt az egyik első faj, ami újra megjelent a területen. Fontos végiggondolni, milyen a viszonyunk az olyan organizmusokhoz, mint a gombák, mert ezek a relációk akár segíthetnek megérteni társas viszonyainkat is. Kölcsönösen hasznos szimbiotikus kapcsolatban vagyunk sokféle fajjal; például mi magunk is több kiló mikroorganizmust cipelünk a testünkön és a testünkben magunkkal, ami nélkül létezni sem tudnánk. Nemcsak a hasznosításuk miatt érdemes

Daniel Parnitzke: *Food*. Santopalato, Stúdió Galéria, 2018
Fotó: Biro Dávid





Santopalato, Koreai Kulturális Központ, 2018
Fotó: Hanneke Wetzer

vizsgálni őket, de jelenlétük belátása saját létünk újragondolására is rákényszerít minket.

M. E.: Azért volt izgalmas kísérleti helyzet ez a vacsora performance, mert arra voltunk kíváncsiak, hogy a különböző területeken dolgozó emberek milyen jövőképeket és krízismegoldásokat képzelnek el. Ilyen szempontból ez egy érzékenyítő és spekulatív formájában ismeretterjesztő vállalkozás volt egyszerre. Ez más projekteimben is foglalkoztat. Tavaly Landskronában és Lisszabonban is megrendeztem a *The Future is Ours* című fotókiállítást, amelynek központi kérdése az volt, hogy hét ígéretes, fiatal fotóművész Európa különböző pontjairól hogyan gondolkodik a közös jövőnkéről, és mit kezd a nyilvános „megszólalás”, bemutatkozás felelősségével. Főleg az érdekelt, hogy fotósként milyen megoldásokkal képesek elgondolkodtatni a befogadót a lehetséges krízishelyzetek megoldási lehetőségein, vagy hogy milyen eszközökkel segíthetnek felkészíteni a látogatókat az elkerülhetetlen feldolgozására.

MC: Az ínség témakörével egy művészkollektíva, Kaszás Tamás és Loránt Anikó (ex artist's collective) is évek óta foglalkozik. Ők szintén egy disztópikus jövőbeli helyzetre készítik ínségeledel installációikat, amelyekben viszont inkább a néphagyományban megőrzött, ősi túlélési praktikákat elevenítik fel. Ez a tudás bűvópataként jelen van ma is, és a népi bölcsesség, a szezonális alapanyagokat használó hagyományos konyha is ebből merít. Nagyanyáinknak igencsak találékonyak kellett lenniük, ha nem is a régmúlta, csak a huszadik század vészterhes időszakaira gondolunk.

Sz. J.: Az ételhez való viszonyunk kulturálisan kódolt, az is, ahogy etetnek minket vagy mi táplálunk másokat. A Santopalato Koreai Kulturális Központban rendezett kiállításán például a családban, a kisközösségekben kialakult hagyományok átörökítésének nehézségeit kutató művek is szerepeltek, köztük az egyik, Jiwon Woo dizájner-képzőművész projektje a kezünkön élő mikroorganizmusok hatását vizsgálta az ételre. A kiállításon egy olyan spekulatív objektivel szerepelt, amely valójában egy „kéz-íz” (koreaiul: Son-mat) archiváló szerkezet. Ő maga hagyománytisztelő koreai családban nőtt fel, ahol a nagymamák mindig a legidősebb unokájuknak adják tovább a családi receptúrát. Ez az ő esetében is így történt, csak hogy ő magával vitte a tudást, amikor egymagában Amerikába költözött. Ezt a problémát művészi projektté alakította, amikor az utrechti egyetemi laboratóriumot is bevonva a kutatásba azt vizsgálta, miként működik a generációról generációra hagyományozás idegenbe szakadt családoknál egy tipikus koreai fermentált rizsbor, a makgeolli készítése közben. De hasonlóan kézzel

készített étel mindenütt van. A kenyér dagasztása, a tészta vagy sajt gyúrása során, befőzésnél vagy erjesztett italok készítésénél kézzel nyúlunk az anyagba, benne felejtve egyedi mikrobatenyészetünk egy részét, amit – mondjuk ki, úgy, ahogy van – megetetünk, megitatunk szereteteinkkel. A kulináris örökség nemcsak receptek, praktikák átadásával, hanem mikrobális szinten is továbbhagyományozódik. Saját „baktériumkoktélunk” egyedi ízt ad az ételnek. Talán emiatt is vágyunk egy életen át anyánk főztje vagy valami kis hazai után. Jiwon Woo ezzel a kutatással, amit tavaly Budapesten kiállítottunk, idén a Victoria and Albert Museum májusban nyíló *Food: Bigger than the Plate* című kiállításán is szerepel, aminek az a mottója, hogy az étel a legfontosabb anyag a világon, és nem mindegy, mivé válik, milyen lesz a jövőben. A Pompidou Központban is éppen most fut egy bioart kiállítás, a *Designing the Living (La Fabrique du Vivant)*, ahol gombatenyészetekkel és Isaac Monté lebegő, áttetsző „húslámpáival” is lehet találkozni, amelyek nálunk a Stúdió Galériában fügtek a mennyezetről. Trendi amorf formáikkal a nyers hús romlásában aktívan részt vevő coli baktérium alakját követik le, és csupa lejárt szavatosságú, szeméttbe szánt szalonnacsík újrahasonosításával készültek, felhíva a figyelmet a húsipar pazarló természetére.

MC: Ez is azt bizonyítja, hogy nagyon aktuális a témafelvetésetek. Mik a további terveitek?

M. E.: A MENÜ imagineaire továbbfejlesztett változatával készülünk a 2020-as budapesti OFF-Biennáléra, hogy ne csak páran élvezhessék, mint a trafóbeli szoárét, hanem szélesebb körben is hozzáférhető legyen. De a központi esemény mindenképpen a közös étkezés lenne, ami magába sűríti a befogadói és a közösségi élményt. Olyan körkörös, egymásra épülő, terjeszkedő formában képzeljük el a különféle műfajú kisebb-nagyobb projekteket, ahogy egy gombafajta terjeszkedne, befonná az újabb és újabb témaköröket, összeszóné a határterületeket.

MC: Művészi válságmenedzselés?

M. E.: Az étel jövőjéről való együttgondolkodás kapcsán lehetne beszélni a klímaváltozásról, az antropocénről, a posztkolonializmusról. Sokan vannak, akik hisznek abban, hogy az emberi kreativitás parttalan, és születhetnek olyan technológiai megoldások, amelyekkel visszafordítható a sodródás az ökokatasztrófa felé, ezért a mesterséges intelligencia jövőbeli szerepét vagy olyan konkrét kísérleteket is meg lehetne vitatni, mint például a laboratóriumi körülmények között előállított mesterséges hús felvetette problémák. Vagy azt, hogyan nézne ki egy

közös étkezés, ha csak kapszulákon élnénk? Megmaradna vagy eltűnne a közösségi élmény, és miként alakulna át a testünk például rágás híján? Izgalmas gondolatkísérletek indíthatók számtalan irányba, és az elméleti háttér megteremtése is sokféle műfajban elképzelhető, az infografikáktól kezdve a vita- és olvasóköroökön át a közös borozásokig.

MC: És eláruljátok, hogy ti milyen fűszer lennétek?

Sz. J.: Én só – lehetőleg mikroműanyagok nélkül.

M. E.: Én pedig bergamott.

MUCSI EMESE (1985) 2013-ban végzett a Magyar Képzőművészeti Egyetem Képzőművészet-elmélet alapképzésén, majd 2017-ben a Szegedi Tudományegyetem Bölcsészettudományi Karán szerzett mesterszakos diplomát magyar nyelv és irodalom szakon. 2011 óta különböző művészeti lapokban rendszeresen publikálja esszéit, kritikáit és interjúit. 2013-tól kezdve független kurátori projekteket szervez. 2014 márciusától az *Artmagazin Online* (artmagazin.hu) főszerkesztője, 2018-tól rovszerkesztője. 2016 óta az AICA (Műkritikusok Nemzetközi Szövetsége) magyar tagozatának elnökségi tagja. 2018 januárjától a Robert Capa Kortárs Fotográfiai Központ kurátora. 2018 őszén kezdte meg PhD-tanulmányait az ELTE Film-, Média- és Kultúraelméleti programján.

SZALIPSZKI JUDIT (1988) kurátor és kulturális munkás. Az ELTE szabad bölcsészet és a Magyar Képzőművészeti Egyetem Képzőművészet-elmélet alapképzését követően kortárs művészeti galériák munkatársa, valamint szabadúszóként különféle művészeti események szervezője. Mesterszakos tanulmányait az Utrechti Egyetem Arts and Society képzésén folytatta, 2018-ban diplomázott a szaglás, az ízlelés és a tapintás érzékeire fókuszáló PXL egyetem Art Sense(s) Lab programjának mesterképzésén a belgiumi Hasseltben. 2017-ben az amszterdami Mediamaticben a Neofuturista bankettsorozat projekt elindításán dolgozott. Kurátorként elsősorban az ételekre és élelmiszerekre művészeti médiumként tekintő alkotók praxisa, valamint a társadalmilag elkötelezett művészet, a design és a gasztronómia határterületei foglalkoztatják. Jelenleg a Trafó Galéria munkatársa.

