

1. **Marie Caye & Arvid Jense**
S.A.M., a Szimbiotikus Autonóm Masina, 2017
2. **NEOZOON**
Az ember szívéhez a gyomrán át vezet az út, 2017
3. **Arne Hendriks**
A hihetetlenül zsugorodó ember, 2011-
4. **Hódi Csilla**
Matango bár, 2021
5. **Szabó Eszter Ágnes**
Manióka Show – Gyökér-előrejelezés, 2021
6. **Gerard Ortín Castellví**
Future Foods, 2020
7. **Thieu Custers**
Bodyponics, 2018-
8. **Thomas P. Grogan (Tuda Syuda Collective)**
Huzavona, 2018
9. **Masha Ru**
Ehető Földek Múzeuma, 2017-
10. **Lakner Antal**
Hínárgulyás ivókürt, 2018-2021
11. **The Center for Genomic Gastronomy**
Szmogkóstolás, 2011-
12. **Absentology (Horváth Márk & Lovász Ádám)**
A fogyasztás futurológiája, 2018

MENÜ IMAGINAIRE

Mit (t)esz, ha az erőforrások végesek?

A MENÜ imaginaire kiállítás fókuszában az étkezés jövője áll: designerek, képzőművészek és filozófusok kérdésselvetéseit ismerhetjük meg az ételrendszerrendszerek legégetőbb témáival kapcsolatban. Életmódunk és fogyasztási szokásaink jelentős mértékben formálják a természeti környezetet – a bemutatott művek és az általuk felvázolt spekulatív hipotézisek az étkezés összetett jelenségén keresztül vizsgálják az emberi tevékenységek környezetre gyakorolt hatását.

A legtöbbünk étkezés közben kerül a legintimebb kapcsolatba a környezettel: az evés végső soron belsővé tett táj. A MENÜ imaginaire keretében bemutatott spekulatív gasztrofuturológiai projektek megkérdőjelezzik azt az elképzelést, hogy az ember bármennyire is leválasztható a „természetről”, függetlenül a lakhelyétől vagy az életformájától. A kiállításon látható művek léptékük miatt olyan, nehezen tudatosítható globális folyamatokat tesznek elképzelhetővé az evés mindennapi, zsigeri tapasztalatán keresztül, mint például a légszennyezés (Center for Genomic Gastronomy: Szmogkóstoló). A test kitüntetett szerepet játszik ebben a gondolat kísérletben: nemcsak az esztétikai befogadás terepeként, hanem – akár önmagát és fogyasztását lecsökkentve (Arne Hendriks: A hihetetlenül zsugorodó ember), akár salakanyagait erőforrásként hasznosítva (Thieu Custers: Bodyponics) – a környezeti változásokhoz alkalmazkodó indikátor szervezetként is. A résztvevők elképzelései igen változatosak: vannak köztük optimista, rendkívül pesszimista (Absentology: A fogyasztás futurológiája), a változásokat kreatív módon lekövető, a hagyományokat átértelmező, az új technológiák lehetőségeire építő vagy azok hatékonyságát megkérdőjelező pozíciók is. Hogyan tekintünk ezekre a technológiákra, hogyan tudunk velük együttműködni, és hol lehet megtalálni a középutat, amely a technológiát a javunkra fordítja, ugyanakkor nem ringat abba az ábrándba, hogy ezek a fejlesztések minden környezeti problémát megoldanak?

A mezőgazdaság, vagyis a természet élelemszerzés miatti „termőre fordítása” akkor vette kezdetét, amikor az emberek rájöttek arra, hogy ahelyett, hogy ők igazodnának a természethez, a természetet magukról leválasztva, azt saját igényeikhez tudják igazítani. Az “emberek” kifejezés a gazdasági-politikai dominanciákat figyelmen kívül hagyó, jelen földtörténeti korunkat leíró, némiképp általános “antropocén” kifejezéshez hasonlóan nem egészen pontos, hiszen a környezet kizsákmányolása mindig is szűkebb csoportok kiváltsága volt.

Kérdéses, hogy a jelen gazdasági berendezkedés közepette lehetséges-e visszatérni kíméletesebb, ökológiai szempontból tudatos és gondoskodó termelési, fogyasztási és döntéshozatali módszerekhez vagy újabb és újabb technológiai megoldásokkal igyekszünk majd felülkerekedni a környezet saját tevékenységünk okozta erodálódásán. Egyáltalán, mit értünk ma „természet” alatt, fenntartható-e még a természetesség és a mesterségesség oppozíciója? Míg korábban a designerek szempontjából elsősorban az élelem lehatárolhatóvá, szállíthatóvá és eladhatóvá tétele volt a tervezési folyamat célja, ma kritikusabb nézőpontból tekintenek a világra: praxisuk célja sokkal inkább az élelem megtermelését, előállítását és elfogyasztását lehetővé tevő infrastruktúrák és viszonyrendszerek láthatóvá tétele és új, gyakran radikális prognózisok fabrikálása.

A kiállítás keretében látható design projektek és művek a jövőhöz való alkalmazkodást segítenek végiggondolni figyelmünket többek között a hagyományosnak gondolt magyar konyha fogásainak a forrósodó klímához történő igazítására (Szabó Eszter Ágnes: Manióka Show: Gyökér-előrejelzés); egy fiktív gasztroarcheológiai leletre (Lakner Antal: Hínárgulyás ivókürt), egy sci-finek ható, levegőből előállított fehérje alternatívára (Gerard Ortín Castellví: Future Foods), a mesterséges intelligenciákkal (Thomas P. Grogan: Huzavona) és nem emberi organizmusokkal kapcsolatos viszonyunkra irányítva (Arvid&Marie: S.A.M. The Symbiotic Autonomous Machine). A spekulatív projektek sajátja, hogy egy aktuális jelenségből kiindulva, azt felfokozva vázolnak fel egy lehetséges jövőképet, az elképzelt jövő felől fogalmazva meg a jelen kritikáját. Így lehetőséget adhatnak számunkra, hogy elképzeljük a jelenlegi világ alternatíváit, és megkérdőjelezzük a (megszokásaink mögött húzódó, gyakran téves megfontolásokat).

Bár a kiállítótérben a művek egy részével tárgyiasult formában találkozhatunk, nem feledkezhetünk meg az étel anyagságáról sem: a MENÜ imaginaire célja, hogy a látáson túli érzékeket is bekapcsolja a megismerés folyamatába. Az étel nemcsak meghatározó rítusaink mozgatórugója vagy az önreprezentáció eszköze (NEOZOON: Love goes through the stomach), hanem egy praktikus és konceptuális eszköz, módszer a világ megértésére és megismerésére. A környezetet az élelem megtermelésén keresztül is formáljuk, a környezet pedig az élelem útján formál bennünket – a test és a táj ily módon szétbonthatatlan szimbiotikus (és olykor parazitikus) egységként értelmezhető. A kiállított munkák egy része megkérdőjelezi a művek térben és időben lehatárolt voltát: az erjedő mikróbák, a micélium formájában terjeszkedő és miliójüket lassan behálózó gombák (Hódi Csilla: Matangó bár) és az akár a test salakanyagaival is táplálható növények (Thieu Custers: Bodyponics) ellenpontozzák a technológia-orientált jövőképek hűvösségét.

1. Marie CAYE & Arvid JENSE

S.A.M. a Szimbiotikus Autonóm Masina
szódarobot-installáció
2017

Az emberi társadalomban egyre nagyobb szerepet játszanak a gépezetek és a robotok, jelenlétük meghatározóvá vált a mezőgazdaság, az egészségügy, a közlekedés, a hadászat és a disztribúció területén is. Úgy tűnik, nem vagyunk messze attól, hogy független egyedekként ismerjék el a robotokat a jogi és az államigazgatási rendszerek, hiszen az Európai Parlament 2017 óta aktívan foglalkozik a robotok átfogó jogi szabályozásának kérdésével. Vajon létrejöhetne egy szorosabb ember-robot kötelék, ha jogi státusszal ruháznánk fel a mindennapjainkat segítő robotokat? Hasznosabb részei lehetnének a társadalomnak, ha gazdasági egységként adófizetővé válnának? El tudjuk képzelni, hogy az új technológiákkal szimbiózisban, együttműködve irányítjuk a jövőt? Ezeket a kérdéseket pedzegetik a S.A.M. nevű robot különböző variánsai.

Marie Caye az automatizált és high tech élelmiszer-termelési és mezőgazdasági módszerek tanulmányozása során ébredt rá arra, hogy az automata és intelligens gépezetek milyen mértékben járulnak hozzá ezekhez a folyamatokhoz, miközben nem ismerjük el tevékenységüket és nem tekintjük őket a társadalom részének. Ez inspirálta őt és alkotótársát, Arvid Jense-t arra, hogy létrehozzák S.A.M.-et, a Szimbiotikus Autonóm Masinát, egy olyan gépet, amely a robotok autonómiájával kapcsolatban kezdeményez párbeszédet.

A gépezet egy kompakt automatizált élelmiszer-előállítási rendszer demoja, ami organikus alapanyagokat és egy komputerizált gyártási folyamatot ötvöz. A gép időként alkalmaz más entitásokat is: egyrészt többek között japán kristálygombával vagy kombuchával állít elő üdítőitalt és végezteti el a fermentálás piszkos munkáját. Ha pedig külső segítségre van szüksége, akkor embereket bérel fel a feladatok elvégzésére. S.A.M. egy hibrid entitás: egyszerre gépi és organikus. Intelligenciája lehetővé teszi számára a receptek pontos kivitelezését, sőt az árszabást, a karbantartást és a szolgáltatásnyújtással járó munkavégzést is. A profit vagy a kapzsiság fogalmai nem befolyásolják a működését, de gazdasági szereplőként jár el, amikor saját költségen termel, értékesít, számlákat fizet be - igen, S.A.M. bankszámlával is rendelkezik, hiszen az egyik alkotót, Marie Caye-t felhatalmazta, hogy nyisson bankszámlát a nevében. Jelenleg S.A.M. a higiéniai korlátozások miatt hibernált állapotban leledzik, ezt az időt a robot az üdítőitalok árusítása helyett arra használja ki, hogy a robotjogokkal kapcsolatos aktivizmus következő lépéseit dolgozza ki.

A koronavírus-járvány alatt elterjedtek az otthoni, erjesztést, fermentálást igénylő konyhai praktikák. Kombuchát és kovászt, kefirt és csemegeuborkát, savanyúságot és sört, de akár sajtot, kimchit vagy savanyúkáposztát is lehetett találni egy-egy pincében, ablakpárkányon és hűtőben. Az erjesztési folyamatok során aktiválódó mikróbák gyakran intenzív törődést és táplálást igényelnek. A baktériumokat dédelgetve sokakban szinte szülői érzelmek alakulnak ki, például nevet adnak a kovászuknak vagy bábiknek becézgetik a kisebb kefir-csomókat. Egy, az ilyen feladatokat automatizáló robot, mint S.A.M., az élő organizmusokról való gondoskodás mellett a végterméket piaci alapon tovább árusítja, amivel gazdasági hasznot termel. Elég ez a két tulajdonság ahhoz, hogy autonóm egyedként vegyen részt az emberi társadalomban?

Kapcsolódó esemény:

Artist Talk Arvid&Marie-val és Thomas P. Grogan-nal

2021. május 15. (szombat) 19:00-20:00

A BÜRO imaginaire és a Budapesti Francia Intézet közös eseménye.

2. NEOZOON

Az ember szívéhez a gyomrán át vezet az út
videó (14 perc)
2017

A NEOZOON kollektíva videója az ember táplálkozáshoz, kiemelten az állati eredetű élelem elfogyasztásához való kifacsart viszonyát tárja elénk, nagy dózisban adagolva az internetes kultúrából táplálkozó ingereket. A mű azt az ismerős érzést eleveníti fel, amikor egyszerűen leragadunk egy olyan videót előtt, amely egy idegen hétköznapi életébe ad betekintést. Például, amikor azon vesszük észre magunkat, hogy egy ismeretlen tartalmegosztó élelmiszer-fogyasztási szokásait méricskéljük a sajátunkhoz; vagy amikor bevásárolni megyünk, és arról fantáziálunk, hogy az egész pláza összeomlik egy világvégyszerű természeti katasztrófa miatt.

A Youtube-videókból kollázsszerűen összeállított alkotás nem fél az internet sötét bugyraitól, és olyan jelenségeknek megy utána, mint a mukbang (nagy mennyiségű étel elfogyasztásának közvetítése), vagy az ASMR videók (videón rögzített különös hanghatás vagy vizuális élmény, amely mini-eufóriát, jóleső érzést vált ki), amelyeknek valamilyen étel vagy annak széttrancsírozása adja a tárgyát. A mű a túlajtás stratégiáját használja kritikai eszközként, így figurázza ki például a „haszonállat” kifejezés morbiditását és a húsimádó kultúra önámító stratégiáit. A nyugati társadalom ignoranciája az elfogyasztott étel eredetével és előállításával kapcsolatban nem csak a fogyasztás maximalizálásához járul hozzá, hanem aggasztó módon gyűrűzik be az internetes kultúrába is. A videó kiváló dramaturgiával, jól kiválasztott kép- és hangeffekkel, valamint sötét humorral mutatja be fogyasztási szokásaink árnyoldalait.

Ha az élelem jövőjéről gondolkodunk, nem hagyhatjuk figyelmen kívül az étel érzéki, örömszerző és kényelmet biztosító funkcióját. Egy innovatívnak tűnő fehérjeforrás lehetséges, hogy ökológiai, etikai és élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelő tápláléknak bizonyul majd, azonban ha teljesen leválik az ismerős ízeletről, illatokról, hőmérsékletekről és szájérzetekről, nem biztos, hogy meggyőzi majd az étel-neofób fogyasztókat - az ember szívéhez ugyanis a gyomrán át vezet az út. A videó az étkezést szervező újfajta rituálékba is betekintést enged: a vásárlás, a főzés és a fogyasztás szüntelen mediatizációja, az autóban való falatozás és evés közvetítése az élelem kultúraszervező szerepének kortárs példáit nyújtja.

A videó az élelmiszer-rendszerek összetettségére és ellentmondásosságára is rávilágít: a filmben az élelmiszer látszólag kiapadhatatlan "olcsó erőforrásként", a természet olcsósításának egyik fő mozgatórugójaként jelenik meg. Ugyanakkor fontos, hogy rálássunk arra, hogy napjainkban az "ökotudatosság" vagy a "fenntarthatóság" sokszor elitista szlogenekké silányulnak, és mintha megfedkeznenek az élelmiszeripar könnyen elérhető, elkészíthető, szénhidrátban bővelkedő termékeinek demokratizáló jellegéről. Az externáliákat azonban nem lehet a végsőkéig a kapukon kívül tartani: a videó egyik csúcspontjában a fogyasztásmaximalizálás következtében kiapasztott "természet" betör a kapitalista fogyasztás templomába, áthatol az álmennyezetten és elárasztja a termékektől roskadozó polcsorokat.

3. Arne HENDRIKS

A hihetetlenül zsugorodó ember
plakátinstalláció
2011–

A huszadik század a növekedés és a fogyasztás évszázada volt, a 21. századra azonban egyértelművé vált, hogy ez a növekedés nem fenntartható. A vagyoni, társadalmi és életszínvonalbeli egyenlőtlenségek egyre szélsőségesebbek, így egyre inkább egyértelművé válik, hogy a bolygónk erőforrásai nem kimeríthetetlenek.

„Mi lenne, ha a 21. század a zsugorodás évszázada lenne?” – kérdezi Arne Hendriks spekulatív design-kutatásán keresztül. Radikális javaslata szerint a tudományos törekvéseknek a test zsugorítását kellene kitűzniük célul – hiszen, ha tegyük fel, 50 centiméteresre zsugorodnánk, annak rendkívül pozitív kulturális, gazdasági és ökológiai hatásai lennének. Kevesebb helyet foglalnánk a Földön (a természeti és mezőgazdasági területek visszahódíthatnák a városiasodott területeket), kevesebb erőforrást igényelne az étkeztetésünk (például egy kávészem elegendő lenne egy csésze kávéhoz) és az utaztatásunk is (a repülők által használt kerozin mennyisége jelentős mértékben csökkenne a súlycsökkenés miatt).

A terv kivitelezése nem egyszerű, hiszen az emberiség átlagmagassága folyamatosan nő. Ez egyrésztől összekapcsolható kulturális berögződésekkel, például azzal, hogy a nők a magasabb férfiakhoz vonzódnak, feltételezve hogy azok erősebbek és egészségesebbek, annak ellenére, hogy az alacsonyabb férfiakat kevésbé érintik a testi sérülések, a hát- és térdproblémák. Másrésztől a folyamatos növekedést befolyásolják az olyan ételfogyasztási szokások is, mint például a tejfehérje-függőség.

Hendriks egyik érve a radikális változtatás mellett, hogy pont az ilyen berögződéseket és szokásokat a legnehezebb magunk mögött hagyni. A kutatás inspirációs forrása például a Nemnövekedési mozgalom, melynek célja a fogyasztás visszafogása. A nemnövekedés egy olyan társadalmat vetít elő, ahol a munka megosztása, a természet megbecsülése vagy a család, a kultúra és a közösség iránti elkötelezettség garantálja a jólétet, nem a javak bősége. Talán egy nap mind odaférünk majd a napraforgóasztal-köré!

4. HÓDI Csilla Matango bár multimediális installáció 2021

A Matango bár egy különleges vendéglátóhely világ végén, amibe gombák és mikróbák vették és ették be magukat – felkínálva testüket és azok nedveit a fogyasztók számára. Zsigeri kapcsolódásra invitálnak minket, hogy tápláló élelemként viszonyuljunk hozzájuk. A lebontó-funkciójú élőlények által eluralt helyen valahogy mégsem tud olyan önfeledt lenni a csemegézés. Sehol egy ember, aki kiszolgálna, csupán emberi hangok morajlása hallatszik. A bárpulton szokatlan röviditalok, italkorcsolyák, koktélok, apró harapnivalók, szöszök mellett terítékre kerülnek az étvágyainkat meghatározó komplex logikák is.

Nyálkás, ehető, organikus, mérgező, sporadikus, varázslatos, növényi, pszichedelikus – a gombatenyészet asszociációk sokaságát generálja. Egyeseket a gombák megfoghatatlan, gyakran kísérteties mivolta inkább eltaszít, mintsem hogy felkeltse a kíváncsiságukat. Az alkotó, Hódi Csilla olyan emberekkel folytatott interjúkat a Matango bár előkészületei során, akik különböző okokból félnek vagy undorodnak a gombáktól. A projekt arra sarkall bennünket, hogy gondoljuk újra az olyan új életformákhoz és életmódokhoz való viszonyunkat, amik a klímakatasztrófa miatt lassan, de biztosan közelednek felénk.

Az installációt a Matango című 1963-as disztópikus japán film inspirálta, melyben gomba-organizmusokból álló szörnyek törnek világuralomra. Miért váltanak ki egyesekben undort, extrém esetben fóbiát a gombák? És hogyan tudjuk a jövőnket ennek ellenére a lebontó-funkciójú élőlényekkel szimbiózisban elképzelni?

A gombáktól való félelmet relativizálja az a tény, hogy igazából mindannyian gomba-ember-hibridek vagyunk: egy átlagos emberi testet ugyanis kívül és belül több mint száz gombafaj borít. A velünk élő baktériumok összességét 1 és 2,5 kg közé becsülik jelenleg. Emésztőrendszerünk nem működhet a mikrobiom, vagyis a szervezetünkben élő mikrobák genetikai állományának összessége nélkül, mely mentális és fizikális jólétünket is meghatározza. A mikrobiomként emlegetett élő tömeget egyes kutatók már az emberi szervek közé sorolják; mostanában kezd kiderülni, mennyire fontos szerepe van nemcsak a testi folyamatokban, de akár az idegrendszer működésében is.

A gombákkal kapcsolatos távolságtartásnak az is lehet az oka, hogy a gombák egyfelől mindenütt jelenlévő organizmusok, másrészt kicsúsznak a megszokott taxonómiai kereteink közül, ugyanis a genetikai kutatások alapján a gombák sem nem növényi sem nem állati eredetűek. A techno-futurizmus egyenes vonalú gyorsulásával ellentétben a gomba-futorológia egy organikusabb, térben és időben kinyúló, összetett jövőt vizionál. Ha a jövő megmentését a gombákkal karöltve képzeljük el, akkor tehát tanácsos összehangolódni velük, rákapcsolódni a gomba-logikára, és elengedni a gyeplőt, a gombák ugyanis meglehetősen kiszámíthatatlanok. Ami viszont biztos, hogy jóval az ember megjelenése előtt már benépesítették a bolygót - és azt követően is boldogan élnek majd, ha mi már kipusztultunk.

5. SZABÓ Eszter Ágnes

Manióka Show – Gyökér-előrejelzés

videó (8 perc)

2021

Szabó Eszter Ágnes a MENÜ imaginaire projekt keretében hétköznapi egytálételeink jövőjének elképzelésében segíti az nézőket, a magyar konyha hagyományos fogásait gondolja újra és igazítja egy forróbb éghajlathoz. Spekulatív főzőshowjának középpontjában a manióka áll. Vajon újra kell majd írunk ismerős krumpliótleteink receptjeit úgy, hogy maniókát tartalmazzanak?

Az Országos Meteorológiai Szolgálat (OMSZ) éghajlati adatbázisa szerint 2018 középhőmérséklete országos átlagban 11,99 °C volt, ez pedig a legmagasabb érték, amit 1901 óta mértek. A globális átlagot is meghaladó magyarországi felmelegedés mértéke csökkenti a terméshozamokat is, a mérsékelt hozam pedig az élelmiszerek árának emelkedésében is megmutatkozik: 2018 második felében a burgonya például 44%-kal drágult.

A mezőgazdaságban végzett klímaváltozás-kutatások eredményeinek elemzése szerint a hőmérséklet-emelkedés az agro-ökológiai zónák eltolódását okozza. Bizonyos növénykultúrák, például hazánk esetében a burgonya, gazdaságos és fenntartható termesztése évről évre egyre kockázatosabb.

A Tropical Plant Biology című folyóiratban a kolumbiai Trópusi Mezőgazdasági Központ szakemberei által 2012-ben jegyzett tanulmányból kiderült, hogy a manióka termesztése a létező legjobb választás lenne azokban a térségekben, ahol az egyre gyakoribb aszályos időszakok rendre megnehezítik a növénytermesztést. A manióka (*Manihot esculenta*) ehető gumós gyökere a világ negyedik legjelentősebb kalóriaforrása és kultúrnövénye a rizs, a cukor és a kukorica után. Eredetileg Közép- és Dél-Amerikából származik, a 21. század elején a világon körülbelül 200 millió tonnát termelnek belőle évente. A legnagyobb manióka termelő országok Nigéria, Brazília, Thaiföld és a Kongói Demokratikus Köztársaság. A manióka legnagyobb részét saját fogyasztásra használják fel, exportra csak néhány ország termel: Thaiföld a világ összes exportált maniókájának 88%-át állítja elő. A legfőbb importőrök Kína, Hollandia, Spanyolország és Belgium. Míg a kukorica köztudottan vízigényes zöldség, a manióka ezzel szemben csapadékhányos területeken is termesztendő. Virul a forróságban, amikor meg aszály jön, egyszerűen becsukódik és kivárja az esős évszakot. Egyetlen más közismert növény sem mutat ekkora ellenálló képességet.

A mű alap gondolata, hogy a manióka a globális felmelegedésnek köszönhetően hamarosan elterjed majd az Északi féltekén is, és a burgonyához hasonló alapélelmiszerré válik. Meglátása szerint az új klimatikus viszonyok miatt nagymértékben átalakul majd az étrendünk: bizonyos, jelenleg még széles körben elérhető alapanyagok lassan kikopnak a gasztronómiából, és az olyan klasszikusnak gondolt (voltaképpen nem őshonos zöldségekből készített) fogásokat, mint például a paprikás krumpli, új hozzávalókból kell majd elkészítenünk. Az éghajlatváltozás miatt a termelés is átalakul; a jelenleg még ritka csemegének számító, tőlünk távoli vidékeken termesztett zöldségek és gyümölcsök akár itthon is megteremnek majd, a jelenlegi étrendünk meghatározó alapanyagai pedig ünnepnapokon fogyasztott ínycsengéggé válnak.

6. Gerard Ortín Castellví

Future Foods
videó (21 perc)
2020

Gerard Ortín Castellví praxisa jelenleg az élelmiszertermelés, -elosztás és -fogyasztás technológiáira és ökológiájára fókuszál: az automatizált üvegházak képfelismerési eljárásaira, az agrilogisztikára, a "szellemkonyhákra" (vendégtér nélküli, kizárólag házhozszállítással működő "éttermek"), az élelmiszeripar és a platform kapitalizmus viszonyára, valamint a zöld akceleráció jelenségére.

Future Foods című filmje két szálon fut: miközben a kamera az egyik utolsó olyan angliai fröccsöntő-üzem belső tereit pásztázza, ahol szinte kézműves technológiával állítanak elő forgatásokhoz használt élelmiszer-kellékeket műanyagból, a háttérben egy telefonbeszélgetést hallunk egy finn startup vezetőjével. A Solar Foods nevű cég ígérete szerint hamarosan képesek lesznek levegőből fehérjét előállítani – még hozzá nagy mennyiségben. Míg a fröccsöntött műanyag-ételek gyártása tulajdonképpen egy teljesen átlátható és meglehetősen fizikai, materiális, koszos folyamat, addig a szén-dioxidból enzimek hozzáadásával, elektromos energiával, fermentálás során termelt fehérje egy sokkal obskúrusabb eljárás eredménye. A cég vezetője szerint ez a technológia azért is forradalmi, mert az élelem a napenergiát és a levegőből kivont szén-dioxidot hasznosítva gyakorlatilag bárhol – akár szélsőséges időjárási körülmények mellett is – előállítható, a helyi klimatikus adottságoktól függetlenül. A technooptimista vállalkozás elsősorban a negatív környezeti hatással bíró állati fehérjék (húsok) alternatívájaként, valamint az utóbbiakhoz szükséges takarmányok helyettesítéseként képzei el a Solein nevű futuro-fehérje használatát. A klasszikus mezőgazdaságról és földhasználatról alkotott fogalmainktól teljesen leválasztott „termelési” vagy inkább gyártási technológia radikális jövőkép, hiszen látszólag lehetővé teszi az élelmezés és a környezet feletti uralmat, miközben megszabadít az állati fehérje fogyasztásának etikai terhétől is. A vállalat vezetője felvillantja annak lehetőségét is, hogy akár az űrben is "gyárthatnak" majd ilyen módon fehérjét, tehát ha a Föld erőforrásai teljes mértékben kiapadnak és elszennyeződnek, akkor akár egy másik bolygón is biztosítva lehet az élelem folytonossága. A film nem foglal egyértelműen állást azzal kapcsolatban, hogy ez a jövőkép az utópiához vagy a disztópiához áll-e közelebb – ennek eldöntését a befogadóra bízta.

7. Thieu CUSTERS Bodyponics üvegház-installáció 2018

Thieu Custers designer Bodyponics című projektje keretében olyan kisléptékű növénytermesztési módokkal kísérletezett, amelyek a test különféle salakanyagait (vizelet, izzadság) forgatják vissza a termelési folyamatba. A munkában az „az vagy, amit megeszel” elve szó szerint értelmeződik; az ember visszahelyeződik a tápanyagok körforgásába, nem pedig a fogyasztás végpontjaként és kitüntetett szereplőjeként tételeződik. Custers munkája a sokszor kényelmetlenséget és undort kiváltó anyagokat átkeretezi, és erőforrásként tekint rájuk. Ezek a testnedvek és végtermékek a jelenkori higiénia lehetővé tevő eszközök miatt szinte észrevétlenül hagyják el szervezetünket és otthonainkat. Az azonban, hogy egy távoli, ismeretlen periférián kötnek ki, magunk körül mindent patyolattisztán és érintetlenül hagyva, illúzió csupán. Ma már pontos információink vannak arról ugyanis, hogy a testünkön átáramló anyagok hogyan kerülnek be a vizeinkbe, átsodorva nemcsak a test által feldolgozott szerves anyagokat, de többek között az általunk szedett hormontartalmú gyógyszereket, antidepresszánsokat, drogzsítményeket vagy más kemikáliákat is. Thieu Custers ezt a salak-távolító folyamatot igyekszik visszafordítani azzal, hogy saját termesztésű növényeit saját vizeletével, fekáliájával trágyázza, vagy az izzadtságából lepárolt sóval ízesíti a belőlük készült salátákat. A növényeket tápláló anyagok így idővel a fogyasztáson keresztül visszajutnak a szervezetbe.

Custers kísérleti hulladékmenedzsment projektje egyszerre olvasható a zero waste életmód, a körkörös termelés vagy a lelkes balkonkertészkedés túlhajtott verziójaként, sőt akár a testet normális esetben elhagyó anyagokat kényszeresen visszatartó attitűd megjelenítéseként. A kertészeti fikció nem teljesen megalapozatlan, hiszen az emberi vizelet tele van azzal az értékes nitrogénnel, amire a növényeknek szükségük van a fejlődéshez.

Ami pedig az izzadságot illeti, a testformálás és a fitness nemcsak a bevitt kalóriák ledolgozására lehet alkalmas, hanem a magunkhoz vett ételek megízesítésére is: egy szaunakosztümben végzett kardio edzést követően ugyanis az elvesztett sókat a kinyert izzadtság lepárlását követően akár egy saját sókkal ízesített fogással is visszapótolhatjuk. Bár a lepárlás folyamata némi időt és szakértelmet kíván, a saját forrásból származó sópohely termelésének átláthatósága mindannyiunkat kárpótolhat a kellemetlenségekért.

8. Thomas P. GROGAN (Tuda Syuda Collective)

Huzavona
videó (9 perc)
2018

Az élelem mindig is formálta a bolygónkat, a tájak és a termőföldek pedig mindig is befolyásolták receptjeink létrejöttét. Az emberek ebben az összefüggésrendszerben közvetítőként évezredek óta kölcsönhatást hoznak létre az élelem és a föld között. Lakhatóvá alakítottuk a tájakat, melyeket ugyanakkor háttérbe is szorítottunk annak érdekében, hogy élelemmel lássanak el bennünket.

Thomas Grogan francia-brit művész és kutató, a Tuda Syuda kollektíva tagja. A Tuda Syuda kollektíva az alkalmazott mesterséges intelligencia, az okos mezőgazdaság, az élelmiszer-tervezés területén végez kutatásokat és jegyez projekteket. A Huzavona című videómunka egy olyan fiktív, kísérleti platformot mutat be, amely egyszerre állít elő új típusú ételeket és új mezőgazdasági tájakat. Középpontjában két mesterséges intelligencia áll, akik folyamatosan egyezkednek egymással és igyekeznek érvényre juttatni akaratukat. Séfnek és Mezőgazdásznak hívják őket.

A cím a két mesterséges intelligencia egyezkedésére utal, melyek az élelmiszer és a táj prioritásait tárgyalják meg egymás között. Ezt a párbeszédet modellezve úgy látjuk, hogy ez a folyamat egy, a kultúrától független, a végletekig együttműködő társadalmi interakciót idéz. Ha a mesterséges intelligenciák egyike a párbeszéd során egy új elem bevonását javasolja, a másik a lehetséges kimenetek ezreit utasítja el egészen addig, amíg saját, nem teljesen egyértelmű prioritásait is kielégíti.

A Séf folyamatosan új hozzávalókkal kísérletezik, és új, emberi fogyasztásra szánt ételeket fejleszt. A Séf nyilvántartja és megjósolja az emberi "felhasználók" valószínűsíthető jövőbeli ízlését azok alapján a mintázatok alapján, amelyek mentén friss ételeket vadászva kalandoznak a Tuda Syuda felületén. A Séfhez hasonlóan a Mezőgazdásznak is szüksége van emberi segítségre a tájformáláshoz. Ezeket a termelési tereket ugyanis rendszergazdák építik ki, és formálják folyamatosan a Mezőgazdász (termelési) eredményei alapján. A Mezőgazdász bonyolult érzékelő berendezéseket használ az olyan adatok naplózására, mint a talaj pH-értéke, a (növény)társítások hatékonysága és a termények egyedi nyomon követése. Idővel a Séf és a Mezőgazdász egymáshoz viszonyítva lesz képes értelmezni azt, hogy a dolgok mit is jelentenek egyikük és másikjuk számára az „ételség” és a „tájképség” relatív minőségeiről folytatott eszmecsere keretében.

Kapcsolódó esemény:

Artist Talk Arvid&Marie-val és Thomas P. Grogan-nal

2021. május 15. (szombat) 19:00-20:00

A BÜRO imaginaire és a Budapesti Francia Intézet közös eseménye.

9. Masha RU Ehető Földek Múzeuma installáció 2017–

Masha Ru az elmúlt években figyelmét – személyes okok miatt is – az ehető földek felkutatásának és a földdevés (geofágia) jelenségének szentelte. Projektje, az Ehető Földek Múzeuma a világ minden tájáról gyűjt össze olyan földet és agyagot, amelyet egyes csoportok képviselői előszeretettel fogyasztanak el. A földdevés a nyugati társadalmakban az orvostudomány álláspontja szerint elsősorban betegségekre utal. A pszichológia szerint a felnőttkori pica egyfajta táplálkozási magatartászavar, amely táplálkozásra alkalmatlan anyagok rendszeres fogyasztását jelenti, ebbe tartozik a földdevés is – így fogyasztéséhez sok esetben székelyen kapcsolódik. Egyes természeti, elzárt népcsoportok meghatározott földnemeket orvosságként (agyag, diatomeaföld), ínycséggként (narancspor) vagy spirituális szertartások részeként fogyasztanak. Guatemalában, Suriname-ban, Indonéziában, Ghánában és Nigériában agyag-snackeket és tablettákat is vásárolhatunk. Ezekben a kultúrákban a geofágia különféle betegségek – vérszegénység, véralvadási zavarok, bélférgesség – gyógyítására is szolgál. A (nyugati) kutatások azonban azt bizonyítják, hogy míg kis mennyiségben az agyagevés segíthet egyes gyomorpanaszok enyhítésében, a nagymértékű földfogyasztás hosszú távon káros a szervezetre.

A kutatók eddig elsősorban háromféle elképzelés mentén igyekeztek jelentést tulajdonítani a földdevésnek. Az egyik magyarázat az éhség: ínséges időkben a gyomor fizikai megtöltése a kínzó éhség csillapítására szolgálhat. A háborúknban sokan próbálták például sárral kiegészíteni elenyésző táplálékukat. A másik feltételezés szerint a föld vagy az agyag olyan tápanyagokat – vas, cink vagy kalcium – tartalmaz, amelyeket másképpen nehéz bevinni a szervezetbe, a földdevés ebben az esetben a tápanyaghiány kompenzálásának tekinthető. A harmadik vélemény szerint pedig a sárnak, agyagnak védelmező szerepe van a paraziták, növényi toxinok és kórokozók ellen, és mind az emberek, mint egyes állatok ezért esznek időnként földet. A földdevéssel kapcsolatos, többek között misszionáriusok és antropológusok megfigyeléseit is figyelembe vevő vizsgálatok alapján a harmadik teória állja meg egyedül a helyét, amely a geofágiát a föld mérgezőanyagokat megkötő tulajdonságával indokolja.

Az Ehető Földek Múzeuma projekt honlapján részletes leírásokat olvashatunk a különféle földmintákról, a nyitott adatbázis pedig lehetővé teszi azt is, hogy a világ különböző részein élő földdevők megosszák egymással tapasztalataikat és véleményezzék a földek és agyagok tulajdonságait. A MENÜ imaginaire kiállításon látható válogatás többek között Németországból, Ghánából, Guatemalából, Oroszországból, Nigériából és Litvániából tartalmaz mintákat. Amellett, hogy a projekt kitágítja és kikezdi az ehető és az ehetőtlent, a kulturálisan elfogadott és a normalitáson túlmutatató kategóriáit, figyelmünket nemcsak konceptuális, de érzéki módon is a talaj felé irányítja.

A földevés sajátos módja a földdel való kapcsolat kialakításának, és a környezet belsővé tételének. A földet, a talajt, az agyagot szokásos érteleinkkel szemben ugyanis másféle időbeliség jellemzi, a talajképződés ideje akár több ezer év is lehet. A hivatásos földevők nem véletlenül igyekeznek megbízható forrásból beszerezni a földet vagy agyagot: a jelenlegi földhasználati formák folyamánként a talaj és a termőföld minősége, ebből következően a Föld élelmiszertermelő képessége jelentősen csökken. Az emberiség jövője nagyrészt a talajtól függ, amely sokkal gyorsabb tempóban pusztul, mint amilyen mértékben újratemelődik. A különféle, a talajt terhelő tényezők, a műtrágyák, növényvédőszer, a gépesített monokultúrás növénytermesztés mind hozzájárulhatnak a talajok elsavanyodásához, tápanyagtartalmuk csökkenéséhez. Ideje tehát, hogy figyelmünket a talpunk alatti rétegek felé irányítsuk és magunk mellett a talaj táplálásáról se feledkezzünk meg.

10. LAKNER Antal

Hínárgulyás ivókürt [Ceratophyllum rhüton]
spekulatív archeológiai kutatás, kísérleti objekt
2018

Lakner Antal valóság és fikció határterületén működő, humorral és iróniával is operáló alkotásaival részben a képzőművészetet integrálja a mindennapi környezetbe, részben az intézményi környezet átalakításával kérdőjelezi meg a hagyományos műtárgy-felfogást és a befogadói rituálét. A Hínárgulyás ivókürt [Ceratophyllum rhüton] című spekulatív archeológiai projektjének fókuszában a hínárgulyás fogyasztására szolgáló népvándorláskori ivókürt áll.

„A vándorévek húshiányos időszakában (a szarvasmarha állomány visszaszorulása, vadászati lehetőségek drasztikus csökkenése) a közeli tavakból az asszony nép által gyűjtögetett Ceratophyllum demersum örvökben nőző sallangos leveleit megőrölve és jellegzetes fűszereinket felhasználva készült a hínárgulyás ősmagyar receptje, melyet eleink az e célra kézzel készített hagyományos hínárgulyás ivókürtből fogyasztottak el. A rendelkezésre álló leletállomány és az ásatásokon előkerült maradványok segítségével sikerült rekonstruálni ezt a különleges formájú edényt, és a fennmaradt emlékek alapján annak használati módjaira is tudunk következtetni. Őseink, akiket a nomád leveses népekhez tartoztak, e főztjének a jellegzetes magyar pentaton ízharmóniát a tavi ízvilággal ötvöző mindaddig titkos receptúráját illetően, Giovanni Villani történetíró feljegyzései adtak útmutatást. Lovas elődjünk nomád életmódjukhoz igazodva a tartósítást nem igénylő szárított vízínövényt nyeregbe erősített külön tarisznyákban hordták magukkal. A leletek alapján elmondható, hogy a kényszer-vegetarianizmus ősi, népvándorlás kori, belső-ázsiai formájára bukkantunk. Ennek az eredeti zöld hun receptnek a felélesztése segíthet lehetséges, gyorsan változó élethelyzetekhez alkalmazkodó, a húsfogyasztást kiváltó jövőbeli neonomád táplálkozási formák és az ahhoz kapcsolódó lehetséges edénytípusok topológiájának kifejlesztésében.”

A MENÜ imaginaire kiállításon a rég elfeledett, különleges jugor-türk időkre eredeztethető ősmagyar használati tárgy rekonstrukciója látható.

11. THE CENTER FOR GENOMIC GASTRONOMY

Szmozgkóstoló
kreatív levegőminőség-mérés
2011–

„A tojásnak köszönhetően képesek vagyunk leszűretelni a levegőt... ugyanis a kemény (tojás)hab majdhogynem 90%-a levegő.”

/Harold McGee: Étél és főzés (On Food and Cooking)/

A Szmozgkóstoló című projekt keretében a résztvevők tojás hab formájában rögzítik a légszennyezettségi mintákat, a különböző helyszínekről begyűjtött szmozgot pedig meg is lehet kóstolni, ezáltal a különböző minták összehasonlítására is alkalom nyílik. A magas szennyezettségi mutatókkal rendelkező helyszínekről „szűretelt” levegőt tartalmazó habcsók az adott terület, város vagy ország levegőjének minőségét ezúttal szájon át teszi érzékelhetővé, megkóstolhatóvá. Mivel a tojás hab 90%-ban levegőből áll, a hab felverése során a tojásfehérje gyakorlatilag csapdába ejti a levegőt buborékok formájában, így a habcsókra egyfajta levegő-archívumként is tekinthetünk.

A Center for Genomic Gastronomy már számos formában, számos országban bemutatta a Szmozgkóstoló projektet, többek között New York-ban, Washingtonban, Bengaluruban és Hong Kongban, valamint szmozgszűretre került sor Pekingben, Barcelonában, Londonban, Perthben, Portóban és Mumbaiban is. A magyarországi gyűjtést a MENÜ imagineaire kiállítás helyszínén, a Normafánál és a miskolci Búza téren végeztük el – utóbbi a földrajzi elhelyezkedése és meteorológiai adottságai miatt fokozottan veszélyes légszennyezettségi mutatókkal rendelkezik. A kiválasztott lokációkon a Levegő Munkacsoport és a Zöld Kapcsolat Egyesület környezetvédő civil szervezetek együttműködésével végeztünk méréseket.

A projekt közérthető és frappáns formában teszi tudatosan érzékelhetővé a légszennyezés globális jelenségét, az akár nehézfém- és illékony szerves vegyület-tartalomra is letesztelhető habcsókokkal. Az alkotók a minden alkalommal helyspecifikus karaktert öltő projektekre trójai falóként is utalnak, hiszen egyes esetekben a szmozghabcsókot a politikai nyomásgyakorlás kreatív eszközévé avatva, politikusoknak, nagyvállalatok munkatársainak és más döntéshozóknak is felszolgálták már abban a reményben, hogy az új típusú szenzoriális találkozás a szennyezett levegővel felelősebb döntéshozatalra készíteti majd őket.

A csoport a projekt keretén belül bevezette a terroir fogalmából kiindulva az aéroir kifejezést. A többek között a borászatban használt terroir önálló karakterrel rendelkező vidéket, szülőföldet jelent. A borok nyelvén a terroir azt a felismerhető, egyedi jelleget, illat- és ízvilágot jelenti, amely az adott talaj, mikroklíma és fekvés megismételhetetlen találkozásából kerekedik ki. Az aéroir pedig az adott környezetre és ökoszisztémára jellemző illat, íz és az ezeket létrehozó - az egészségre részben káros - összetevők halmaza.

Kapcsolódó esemény:

Szmogkóstolás

2021. április 24. (szombat) 20:00-21:00

Egy interaktív online esemény keretében a három magyar helyszínről begyűjtött mintát a Center for Genomic Gastronomy és a Levegő Munkacsoport előadásait követően közösen összekóstoljuk, és a résztvevő önkéntesekkel, a nézőkkel és a kiállítás kurátoraival elemezzük ki.

12. ABSENTOLOGY (HORVÁTH Márk & LOVÁSZ Ádám)

A fogyasztás futurológiája
disztopikus hanginstalláció (10 perc)
2018

Az Absentology (Horváth Márk és Lovász Ádám) szerzőpáros olyan kortárs filozófiai és kultúratudományi témákkal, irányzatokkal foglalkozik, mint a poszthumanizmus, az objektum orientált ontológia, a sötét ökológia és az antropocén. Szövegeik a kortárs spekulatív realista filozófiai írásokhoz sorolhatók, ám a posztmodern elméletek, a nihilizmus és a tradicionális filozófiák, valamint különböző irodalmi alkotások is jelentős hatást gyakoroltak nézeteikre. A fogyasztás futurológiája című esszéjükben egy disztopikus gondolat kísérletet visznek végig, amelyben a totálisan gépesített élelmiszer előállítás, valamint a klímakatasztrófa következtében beomlott, szennyezett bolygón az emberek között felbomlanak a közösség és a szolidaritás kötelékei, és olyan új, egymás határait átlépő fogyasztási formák felé fordulnak, mint például a kannibalizmus.

A szerzők spekulatív jövővíziója szerint a mazochisztikus önellfogyasztás vagy a túlnépesedés hatására bekövetkező emberevés szervezheti ki az embert az étkezés és a fogyasztás hálózatából, miközben az automatizálódó, teljesen gépiesített mezőgazdaság és a génmódosított termények előnyeit kizárólag a feljavított génállományú, laborban előállított poszthumán lények vagy a kiszervezett tudatú transzhumánok élvezhetik. Ebben a gondolat kísérletben az apokalipszis nemcsak rombolást eredményez, hanem éppenséggel új, rendkívüli kombinációk és viszonyok keletkezéséhez is hozzájárul. Elképzelésük szerint a klímakatasztrófa a fogyasztást is összezavarhatja, létrehozva új, perverz, önmagába csavarodó, lehetetlen táplálkozási formákat és dekadens ízlésvilágokat. Az Absentology számára a jövőbeli poszthumanisztikus fogyasztás körvonalainak felvázolásához a hanyatláspárti, erkölcsöket semmibe vevő dekadens irodalom, valamint a mindenkori sci-fi és horrorirodalom szolgált kiindulópontként.

Felolvassa: Háda Fruzsina

Biográfiák

Absentology

Az Absentology Horváth Márk és Lovász Ádám alkotta alkotóközösség és filozófiai oldal, amely olyan kortárs filozófiai és kultúratudományi irányzatokkal foglalkozik, mint a poszthumanizmus, a spekulatív realizmus, az objektum orientált ontológia és az antropocén. Angol és magyar nyelven alkotnak, hazai és nemzetközi konferenciákon adnak elő, és különböző előadás-sorozatokot tartanak. Könyveikhez többek között Timothy Morton, Graham Harman, Nicola Masciandaro, David Roden és David Tibet adott ajánlót vagy írt előszót. Több kutatási témájukról ők publikáltak magyar nyelven először. Fontosabb köteteik: A poszthumanizmus változatai (Horváth Márk, Lovász Ádám, Nemes Z. Márió), A valóság visszatérése (Horváth Márk, Losoncz Márk, Lovász Ádám), A határsértés technológiái.

Arvid&Marie

Az Arvid&Marie alkotópáros technológiai kalandozásainak központjában a felhasználó vagy néző által átélt élmény áll. Mindig olyan újabb és újabb módszerek felfedezésére törekszenek, melyekkel kitágítják a világunkról alkotott fogalmainkat. Arvid Jense és Marie Caye együttműködésének alapja kettejük művészet és technológiai iránti szenvedélye. Interaktív tárgyak és performatív történetmesélés révén poszthumán jelenségeket tárnak fel, kreatív figyelmüket a gyakorlati kibernetikára és az autonóm gépekre összpontosítva. Úgy vélik, hogy az emberek önkifejezésének filozófiai és technológiai vizsgálata tartós és pozitív változáshoz vezethet. Jelenleg Eindhovenben élnek és alkotnak.

Gerard Ortín Castellví

Gerard Ortín Castellví a University of Barcelona és az amszterdami Sandberg Instituut képzésein diplomázott, majd a Goldsmiths, University of London filmes mesterképzését követően jelenleg itt végzi doktori tanulmányait is. Művei többek között láthatóak voltak a barcelonai Miró Foundation, a donostiai Tabakalera, az amszterdami Stedelijk Múzeum, az oslói Office for Contemporary Art és a londoni Seager Gallery kiállításain. Filmjeit a londoni LUX, a New York-i Anthology Film Archives, a barcelona Zumzeig Cinecooperativa és a Santiago de Compostela-i Numax is vetítette.

Center for Genomic Gastronomy

A Center for Genomic Gastronomy egy művészek által vezetett kutatóközpont, amely az emberi táplálkozási rendszerek biotechnológiáját és biodiverzitását vizsgálja. Küldetésük az élelmezéshez kapcsolódó ellentmondások feltérképezése, az alternatív kulináris jövőök prototípusainak elkészítése, valamint egy igazságosabb és változatosabb élelmiszer-rendszer megalkotása. A Központ nyilvános előadások, kutatási kiadványok, étkezések és kiállítások útján mutatja be kutatásait. 2010 óta többek között Európában, Ázsiában és Észak-Amerikában is végeztek kutatásokat és rendeztek kiállításokat. Munkájuk során tudósokkal, séfekkel és mezőgazdászokkal működnek együtt. Zack Denfeld és Cathrine Kramer 2010-ben alapították a Center for Genomic Gastronomyt, és azóta is számos, a Központ által végzett kutatási projektet vezetnek.

Thieu Custers

Thieu Custers társadalmi designnal foglalkozó alkotó és kutató; a tudomány, a természet és a média határterületein dolgozik. Egyik fő inspirációs forrása az emberi test mint erőforrás, valamint a körkörös gazdaság mechanizmusa. Jelenleg Amszterdamban él, a Waag Society interdiszciplináris media lab munkatársa.

Thomas P. Grogan (Tuda Syuda collective)

Thomas P. Grogan francia-brit művész és kutató, a Tuda Syuda kollektíva tagja. A Tuda Syuda kollektíva az alkalmazott mesterséges intelligencia, az okos mezőgazdaság, a parametrikus urbanizmus és az étel-miszer-tervezés területén végez kutatásokat és jegyez projekteket. A kollektíva egy kutatási és spekulatív tervezési együttműködésként kezdődött a moszkvai Strelka Intézet szárnyai alatt, melynek során az alkotók az orosz mezőgazdaság történetét és jelenét is vizsgálták helyi szakértők bevonásával.

A Tuda Syuda kollektíva további tagjai: Ivan Puzyrev (AR és VR fejlesztő és projektmenedzser, Moszkva), Liudmila Savelieva (képzőművész és fotós, Bréma), Paul van Herk (építész és író, Melbourne).

Arne Hendriks

Bármennyire is szereti, ha az emberek radikális ökológusként utalnak rá, Arne Hendriks inkább arra törekszik, hogy tudatosan tárja fel a bolygóhoz fűződő kapcsolatunkat meghatározó kulturális értékeket. Úgy véli, hogy meg kellene engednünk magunknak, hogy az ökológiával való viszonyunkat radikálisan új ötletek és gyakorlatok hangolják át. Az Amszterdami Egyetemen végzett, majd ezt követően alkotói gyakorlata a nyílt forráskódú designra, a hackelésre, a spekulatív kutatásra és az oktatásra koncentrált. Az Design Academy Eindhoven Food Non Food tanszékének oktatója. Az elmúlt években többek között a rotterdami Boijmans van Beuningen Múzeumban; a pekingi Design Héten, a párizsi Fondation EDF-en; a hágai Stroom-ban; a rigai RIXC Fesztiválon; a Varsói Biennálén és a genfi HEAD-en állított ki, tartott workshopokat és előadásokat, és mutatta be spekulatív kutatási projektjeit.

Hódi Csilla

Hódi Csilla művészként a valóságteremtés lehetőségeivel kísérletezik, elsősorban a művészet aktuális társadalmi terein kívül. A művész egyedülálló alakjának előtérbe helyezése helyett alternatív terek felé orientálódik, ahol például az egyértelműség hiányának, különböző identitások túlhangsúlyozásának vagy a kollektivitásnak az eszközeivel él. Kifejezetten érdekesnek találja a különböző tudományterületekből és genetikai forrásokból fakadó tudások egymásra hatását. Jelenleg az emberek gombafonalként való tudatosulásának lehetőségeivel foglalkozik. Alkotói gyakorlata a kelet-európai poszt-stúdió művészetben, az életművészeti hagyományokban, a performatív köztér kutatásban és a különböző emancipatorikus gyakorlatokban gyökerezik.

Lakner Antal

Lakner Antal a kilencvenes években indult művészgeneráció nemzetközileg is elismert alkotói közé tartozik. A valóság és a fikció határterületén működő, szubverzív jellegű alkotásaival a képzőművészetet egyrészt a mindennapokba, az emberek valós környezetébe integrálja, másrészt az intézményi környezet átalakításával megkérdőjelezi a hagyományos műtárgy-felfogást és a nézők viselkedésének monoton rituáléit. Művei, melyek a kritikai attitűdöt és a humort sem nélkülözik, számos egyéni és csoportos, hazai és nemzetközi kiállításon szerepeltek: a Velencei Biennále magyar pavilonjában, az isztambuli és Sao Paulo-i biennálékon, a Frankfurt am Mainban megrendezett Manifestán és a Fellbachi Kisplasztikai Triennálén.

Lakner az ún. posztkonceptualista művészet egyik legsokoldalúbb alkotójaként túllép azon a szemléletmódon, amely a művészetet csak zárt, intézményi környezetben képes feltételezni. A művészi alkotómunka nála nem magányos, pátosszal teli, ihletett folyamat. Inkább az ipari termelésre jellemző precíz tervezőmunka és a tudományos igényű kutatás kapnak szerepet az alkotófolyamatban, hiszen számára nem a felhasznált technika, hanem sokkal inkább a közvetített gondolat a meghatározó.

NEOZOON

A berlini és párizsi székhelyű, 2009-ben alapított NEOZOON női alkotócsoport projektjei a köztérben valósulnak meg: az utcán, közintézményekben és az interneten. Alkotói gyakorlatuk mediális szempontból a kollázstól az installáción át a filmig terjed. A talált felvételek (found footage) különböző módszerek általi újrahasznosítása a munkásságuk meghatározó eleme. A kollektíva gyakran emel be a YouTube felületén talált amatőr videókat a filmjeibe. Munkáik többek között a párizsi Centre Pompidou, a berlini HKW és NGBK, az oberhauseni Internationale Kurzfilmtage, a Fotomuseum Winterthur, a karlsruhe ZKM és a rotterdam IFFR intézményekben és fesztiválokon voltak láthatóak.

Masha Ru

Masha Ru (1984) egy tudományos háttérrel rendelkező kreatív alkotó: projektjei egyesítik a tudományos kutatásokat a személyes megközelítéssel és a kulturális gyakorlatokkal.

Masha Ru (1984) matematikusként doktorált, majd az amszterdami Photo Academy-n diplomázott. 2013 és 2014 között részt vett az amszterdami Rijksakademie van beeldende kunsten művészeti rezidenciaprogramjában, 2018-ban pedig a Holland Bölcsészettudományi és Társadalomtudományi Intézet (Netherlands Institute for Advanced Study NIAS - KNAW) munkatársaként dolgozott. Művészeti és tudományos projektjeit számos országban kiállították, vetítették és publikálták. Moszkvában született, jelenleg Amszterdamban él és dolgozik.

Szabó Eszter Ágnes

Szabó Eszter Ágnes szerteágazó alkotói praxisában több mint húsz éve alkalmazza az ételt mint képzőművészeti médiumot. Intermédia szakos diplomamunkája egy DJ-konyhaasztal volt, az ezen készített epres anyatej-turmixszal kínálta a zsúrit. Traffic Dzsem című projektjében műtárgy-státusszal felruházott befőtteket és lekvárokat cserélt művészkollégái alkotásaira. A betárcsázós internet korában nemzetközi online főzőshowt szervezett, a köztéri közösségi művészettel foglalkozó HINTS csoport tagjaként ételcsomagokat osztott a Moszkva téren. Több éven keresztül food stylistként dolgozott. Alkotótársával, Miklósvári Andreával a kétezres évek elején fiktív kutató-perszónák bőrébe bújva hoztak létre spekulatív design termékeket: a komplett arculattal rendelkező futuro-mezőgazdasági fejlesztésük, a Superjuice egy, a fogyasztóira szuperenergetizáló hatást gyakorló, úrbázison természetből búzafűlé-koktél volt. A háztartás területéhez tartozónak gondolt „női” munkák (főzés, hímzés, befőzés, varrás), illetve a háziasszony-szerep dekonstrukciója végighúzódik munkásságán: a háziasszony Szabó Eszter Ágnesnél mágikus képességekkel bír, mindenben kompetens személy, aki a saját univerzumában teremtő erővel bír. Hímzett falvédői performatív eseményeket pillanatfelvételnél rögzítő ironikus dokumentációk, a popkultúrát a képzőművészeti terepre beemelő felületek.

MENÜ IMAGINAIRE

KÖZREMŰKÖDŐK | CONTRIBUTORS

Alkotók | Exhibiting artists

Absentology (HORVÁTH Márk & LOVÁSZ Ádám), Marie CAYE & Arvid JENSE, Center for Genomic Gastronomy, Thieu CUSTERS, Fuzzy (GEDEON Tekla & Sebastian GSCHANES), Thomas P. GROGAN (Tuda Syuda Collective), Arne HENDRIKS, HÓDI Csilla, LAKNER Antal, NEOZOON, Gerard ORTÍN CASTELLVÍ, Masha RU, SZABÓ Eszter Ágnes, 2050+ and -orama

Kurátor | Curated by

BÜRO imagineaire (SZALIPSZKI Judit, TÜDŐS Anna)

Grafikai terv | Graphic design

Pupapot Studio

Kiállításépítés | Installation

CSÁBI Ádám, SZAKSZON Imre

Infomediátorok | InfomEDIATION

CSÚRÖK Adél, GELLÉRT Linda, HIDAS Bence, HORVÁTH Anna, LUKÁCS Lilla

Partnereink | Partners

Felelős Gasztrohős, Igor Metropol, Levegő Munkacsoport, Culinary Institute of Europe, Zöld Kapcsolat Egyesület

Támogatóink | Supported by

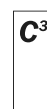
Summa Artium Kultúratámogató Magánalap, Goethe Intézet, Francia Intézet, Cervantes Intézet, Olasz Kultúrintézet, Koreai Kulturális Központ, Osztrák Kulturális Fórum, C3 Alapítvány

Külön köszönet | Special thanks to

Frank BOCK, BODÓ Tamás, BODÓ József, BODÓNÉ HOFHECKER Zsuzsanna, BORISSZA Kitti, DOBOKAY Máté, FODOR Dániel János, GÓG Angéla, HÁDA Fruzsina, HELYEI Kristóf, HERCZEG Tamás, HERNÁDI Szabolcs, JUHÁSZ Anna Mária, KERPELY Adél, KOVÁCS Andrea, KRISTON Levente, NÉMET Szilvi, SZABÓ Sári, TANGL Edit
+ a Digitalpress, a Quarts Studio és az OFF-Biennále Budapest stábjja



CULINARY
INSTITUTE
OF
EUROPE



한국문화원
Koreai Kulturális Központ

INSTITUT
FRANÇAIS
Budapest

