

Nagy Krisztina és Fehér Zsanett

Cím: Fehér kenyér

Műfaj: installáció

Technika: papírmásé, LED sor

Méret: változó, kiállítási helyéhez alkalmazkodó

Készült: 2014

Konzulens: Dr. Kerezsi Nemere, adjunktus

Intézmény, kar: Eszterházy Károly Főiskola, Bölcsésztudományi Kar

Szak, specializáció, évfolyam: Képi ábrázolás, képgrafika, III. Évfolyam

Nincs szó kereszténységről, se hitről, se testről, se vérről, se Istenről, ezek csak és kizárólag istentelen kenyerek. Nincs utalás a Bibliára, nem akar Jézus testévé válni. Egy kenyérről kezdtünk el tömeget gyártani - a forma adott volt (mert megvettük a boltban) – csak is kenyérhez köthető alapanyagok felhasználásával, mint a víz, liszt és csomagolópapír.

A tömeggyártást állítjuk szembe az otthon készült házi kenyér elkészítésével. Egy válasz a mai tündöklő fogyasztói társadalom gyors és mohó életstílusára, amiben ugyan megvan a fény és a pompa, de hiányzik belőle a hit. A kenyér megvásárolva, friss, ropogós, a liszt és a víz összekeveredve, a papír megszáradva és nem maradt semmi, csak kemény, száraz kenyér, a levett minták kivilágítva fekszenek a földön.

Műleírás

A kenyér ősi élelem. Eleinte liszt és víz. Majd megjelent a kovász, az élesztő, manapság pedig a rengeteg felesleges adalékanyag. A modern, gépiesített termelésben a minőség helyett a mennyiségé lett a fő szempont. Gyorsított tempóban gyártják gyorsított életünk egyik alapvető elemét.

Rohanó világunk egyik kiemelt problémája a tömeggyártás és az ezzel járó túltermelés. Mindenki mindig termel, reggel, délben és még éjjel is, csakis azért mert a másik is azt csinálja, és akkor bizony neki sem szabad lemaradnia ebben a versenynek nevezhető dologban. A termékek pedig potyognak le folyamatosan a futószalagról, nem törődve azzal, hogy szüksége van-e bárkinek is rá? Pedig ha megkérdeznék, akkor válaszolhatnánk, hogy igazából nincsen, így viszont se szó, se beszéd, kiülnek a boltok polcaira és egy váratlan pillanatban fejest ugranak a kosarakba. A kevésbé szerencsések pedig, akik nem jól időzítettek, a boltok polcain maradnak. Ők vannak sajnos többen. Nem tudnak időzíteni, mert nincs is mire, ahol szükség lenne rájuk, oda nem jutnak el, máshol meg kisebb az igény, mint amit kínálnak belőlük.

Nagymamáink saját két kezükkel dagasztották a kenyeret, saját megtermelt hozzávalóikból. Mindketten részesültünk abban az élményben, hogy ezt még láthattuk, átélhettük, így számunkra még szembetűnőbb a hiány, ami a tömeggyártás következtében életbe lép. Nincsenek kezek, amik összekeverik a hozzávalókat, majd meggyúrnák és kemencébe vetik. Gépek vannak helyettük, gépek, amiknek teljesen mindegy, hogy éppen kenyértésztát dagaszt, vagy apró alkatrészeket szerel össze. Nincsenek érzéseik, nincsen szellemiség az egészben. És mivel hiányzik ez belőle – az leszel, amit eszel - éppúgy hiányzik a vevőből is...

Régen kikerült a forró kemencéből, egy hétre előre készítették el a kenyereket, ezzel párhuzamosan ma naponta több száz kenyér kerül ki a nagyüzemű sütődékből, látványpékségekből. Boltok polcaira helyezve látvány lett a kenyér, ami nincs párhuzamban a régmúlttal, üresjárat. Majd újabb párhuzam vonható, miután a bolt polcáról hazakerülve a kenyeres szekrénybe tesszük vagy a fonott kosárba egy vászonkendő alá letakarva, akárcsak régen, miután kikerült a kemencéből. Mi az a hiány, ami keletkezik? A kenyér megvásárlásával éhségünket elégítjük ki, legősbibb ösztöneink egyikét. Mi ezért már csak pénzt áldozhatunk, saját munkánk gyümölcse nem a kenyér, azaz csak közvetetten a kenyér.

Eleink a saját idejüket, saját magukat áldozták fel a saját életük oltárán. Szellemi igénybevétel a hozzávalók helyes arányban való elegyítése. Az összegyúráskor kifejtett nyers erő, a tűz életre keltése - amelybe vetve a tésztából az életet adó eleség sül ki - egyben az ősök előhívása is. A kenyér elkészítése, a folyamat önmagában cél volt, viszont ez ma kevésbé mondható el. Manapság már igen ritkán látni azt is, hogy felszeletelése előtt megszentelik a kenyeret. Valami hiányzik belőlünk, emberekből, talán a hitünk veszhetett el azáltal, hogy kivették kezeink közül a készítés folyamatát. Tudjuk egyáltalán, mi az, amit eszünk?

Szándékunk szerint a fény - ahogyan az üreges papírkenyereket is megtölti - jelképesen ezt az űrt töltené be. Amit kivettünk, a kenyér tartalma, azt hiányoljuk belőle. Erre az ürességre próbálunk fényt deríteni, ellentétben azokkal a gazdasági intézkedésekkel, amelyek a hézagokat a tömegtermeléssel, kivilágított üzletekkel, pompával, csillogással próbálják betömködni. Valójában viszont már semmi sem az, aminek látszik, hamis a kép, a káprázat. A sivárságot próbálják eltakarni talán maguk elől is az emberek. A hiány a szellemiség hiánya. Háttha egy kis fény segít.

Az előbbieken felvetett problémákra a következőképpen próbáltunk reflektálni. A forma adott volt, mert egyszerre jelenik meg benne mind a két magatartás. Jelképezi számunkra a felmenőink hitét és egyben korunk termelékenységét, hiszen minden bolt polcán megtalálható, egykor kenyér volt, mára kenyér néven termék.

Meglátogattunk egy pékséget Miskolcon. Az ott dolgozó pékek bemutatták nekünk a munkafolyamat minden csínját-bínját. Minden hozzávalót szemügyre vehettünk, megízlelhattunk és megszagolhattunk. Segíthettünk a munkafolyamatokban, a gépek kezelésében, egészen a kenyerek felcímkézéséig. Mi is kenyérgyártásba kezdtünk, sorozatosan készítettük őket, egyiket a másik után. Volt, amikor egybefolytak a formák, már nem láttuk a kenyereket kenyérként, mert olyan sokat csináltunk, hogy egy massa lett belőlük, nehezen megragadható különbségekkel. Minden egyes kenyér külön lenyomata egybeforrt emlékezetünkben. Egy idő után már csak tömeget láttunk, formák növekvő sokaságát. Mégis vannak részletek, megszakadt papír helyek, nehezen megformált kenyérvégek, amelyek eszünkbe jutnak, felelevenítik a készítést, ha a kenyérre nézünk. Negatív és pozitív élményeket kötünk hozzájuk, sikereket és kudarcokat. A minőségellenőrök mi magunk voltunk, a mércét mi határoztuk meg. Egy gyártási sor alatt futó termékekre nem emlékeznek a gépesített karok. A hiba hiba marad, hacsak nem állítanak valamit a műszereken.

Megvettük a kenyereket a boltból, különös figyelmet fordítottunk a méretükre és formájukra. Szép kenyérnek minősítettük azokat, amelyeknek tetején három bevágás volt. Úgy gondoltuk a kenyér legjellemzőbb formáját az adja, valamint a szép csúcsos vég, amit a sütés előtt megsodort kenyereken lehet látni. Fontosnak tartottuk, hogy a papírmásék készítésekor olyan anyagokat használjunk, amelyek kulcsfontosságú alkotóelemei a kenyérnek. Ezért esett a választás a papírmáséra, amely csirizzel készül: víz és liszt keveréke.

A papírt, amivel dolgoztunk valójában kenyér csomagolására használják. A kenyerekre három réteg papírt ragasztottunk, ez tűnt a legoptimálisabbnak. Ha több réteg került volna rá, kevesebb fény tudott volna átjutni rajta, viszont egy vagy két rétegben nem tartotta volna meg a formáját. Az első papír felhelyezése volt mindig a legnehezebb és a legtöbb időt is ez vette igénybe. Kiszárítottuk őket egyesével, majd kiszedtük belőlük a kenyereket. Könnyítettünk a folyamaton és előre felszeleteltük a formát. A LED sort hármassával vágtuk fel, majd ónoztuk a vezetékek végeit és a LED-eket. Végül összeforrasztottuk őket. A kenyerek földre helyezésekor igyekeztünk semmilyen rendszert sem felállítani, ellentétben a boltok polcaira pakolt pékáruk precízsgével.

Az installációt terveink szerint különböző helyekre szeretnénk felállítani: bankokban, pályaudvarokon, gyárakban, oktatási intézményekben stb. A mondanivalóval megegyező, de a pompájától elütő környezetben.

Számunkra a monoton munka folyamata meditatív alkotóélménnyé vált, jó volt átélni, hogy a kezeink által születnek meg a papírkenyerek. Üreges kenyérformák által tartalommal megtöltött tömeget hoztunk létre.