

Márton Dominika
A Kihalt Ételek Múzeuma

2021





Üdvözljük a Kihalt Ételek Múzeumának avatásán. Az itt bemutatott termékek olyan ritkaságok és ételkülönlegességek, melyeket ma a Nagy Klímaalkalmazkodás korában ebben a formában nem kóstolhatunk.

A 21. században élő dédszüleink jelenlegi életmódunktól eltérően primitív eszközökkel a földről, növényekről begyűjtött, és állatokból kihasított nyers termékeket fogyasztottak, így a korabeli háztartások polcain még nem sorakozhattak például a vegyi úton előállítható ízpótlószerek, vagy a mára könnyen beszerezhető enzimporok és ínycenc tápsűrítmények. Habár a klímaalkalmazkodás során a „termékek” kinézete alig egy évszázad alatt merőben átalakult és jellegzetes ízük teljesen eltűnt – ennek következtében pedig az egységesült külső, állag és szín nem igényelte tovább az egy-egy „termés” nevek általi megkülönböztetését – hála a modern technológiának az élelmiszer produktumok és ízpótlószerek ma már laboratóriumi sikertörténetek következtében kémiai úton is előállíthatóak. Így az ember számára értékes, láthatatlan érzet túlélhette saját megtestesülését.

Jelen tárlaton egy időutazásra invitáljuk a 22. századi közönséget: visszakalauzoljuk az élelmiszerek bemutatóján keresztül abba a korba, ahol a klímaváltozás és emberi beavatkozás még kontrollálhatatlannak tűnt. Ma már tudjuk, ez nincs így. A klímaváltozás visszafordíthatatlanná vált, ám az emberi találékonyságnak köszönhetően a felmelegedés és az annak köszönhető környezeti viszontagságok többé nem fenyegetik az emberi jólétet. A 21. század második felére a megbolygatott éghajlati eltéréseket korrigáltuk, a tengeri áramlatokat uraljuk, az ózonréseket szükség esetén javítjuk, és ott generálunk csapadékot, ahol éppen arra szükség van. Az óceánokat felhőképzésre kifejlesztett hajók járják, a beporzást robotizáltuk, az esőerdők növényzetét pedig génmódosítással „nemesítettük” az ökoszisztéma gyorsabb regenerálódásának fokozása érdekében. A génmódosítással olyan növényfajok kifejlődése vált lehetővé, melyek ellenállóbbak a szélsőséges időjárással szemben, gyorsabban nőnek és termőképesebbek, mint elődeik. Korszerű laborjainkban immár higiénikus módszerekkel állítjuk elő a mindennapi étkezéshez szükséges sűrítményeket, melyek messzemenőig tartalmazznak minden, az egészséges táplálkozáshoz szükséges vitamint és ásványi anyagot.

A bemutatón olyan meghaladott élelmiszereket láthatnak, melyeket a 21. századi technológiai forradalom, a teljes természeti kontroll előtt fogyasztottak az emberek.



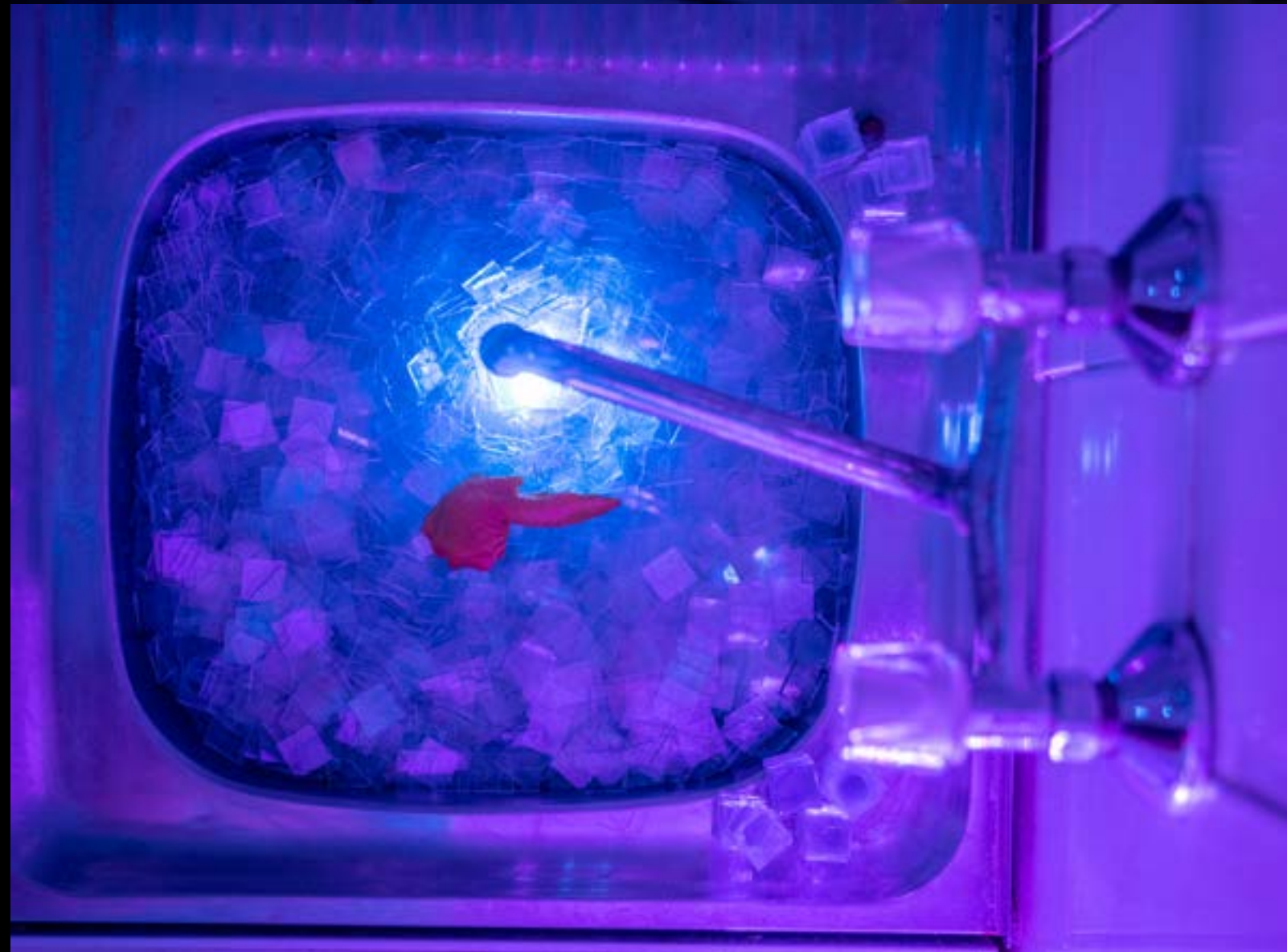
Dokumentáció: 2021. 11. 28. – MKE rektori konyha
Kiállítva: 2021. 12. 10 – 2022. 01. 20. – MKE-PROFIL
Fotók: Gabelics Antal

1. Rétegzett „gyorsétel” műanyag utánzata

A „gyorsételt” már régóta ismerték elődeink, reneszánszát viszont a 20-21. századra datáljuk. A fogalom igen elterjedt volt a korban, azonban azt nem az általunk alkalmazott 3D nyomtatott módszer értelmében használták. A 21. századi ember még manuálisan készítette el magának gyorsételét vékonyra vágott alapanyagokat egymásra helyezve, hogy aztán később időt nyerhessen egy hasznosabb tevékenység elvégzéséhez. Ez az összetett étel főként ősgabonaszármazékokat, húst és cukrot tartalmazott, de volt, hogy készítése során nyers növényi terméseket is felhasználtak. Fogyasztása egyre inkább elterjedtté, sőt kultikussá vált, így világszerte műhelyeket alapítottak kifejezetten e gyorsétel még hatékonyabb előállítása érdekében.

2. Őskukorica illusztrációja

A mára kihalt őskukorica fontos alapját képezte a 21. század élelmiszeriparának. E lágy szárú növényt számos módon hasznosították, kivontak belőle többek közt fruktóz szirupot, keményítőt, sőt még emberi fogyasztásra szánt alkoholt is. Kutatások szerint számos más ipari úton előállított ételben alkalmazták állagjavító és ízfokozó anyagként. Sokrétű hasznosulása ellenére viszont túlzott termesztése negatívan hatott a bolygó biodiversitására, valamint nagymértékben fokozta a légkör páratartalmát. Az általunk ismert kukorica termesztése éppen ezért ma már szigorúan szabályozott ökoteknológiai ültetvényeken történik.



3-4. Kollagén-cukorka színezékek és édesítőszer
hozzáadása előtt és után





5-6. Valódi tenyészetből származó hús műanyag utáinzatai

(Figyelem, a nyugalom megzavarására alkalmas tartalom következik!)

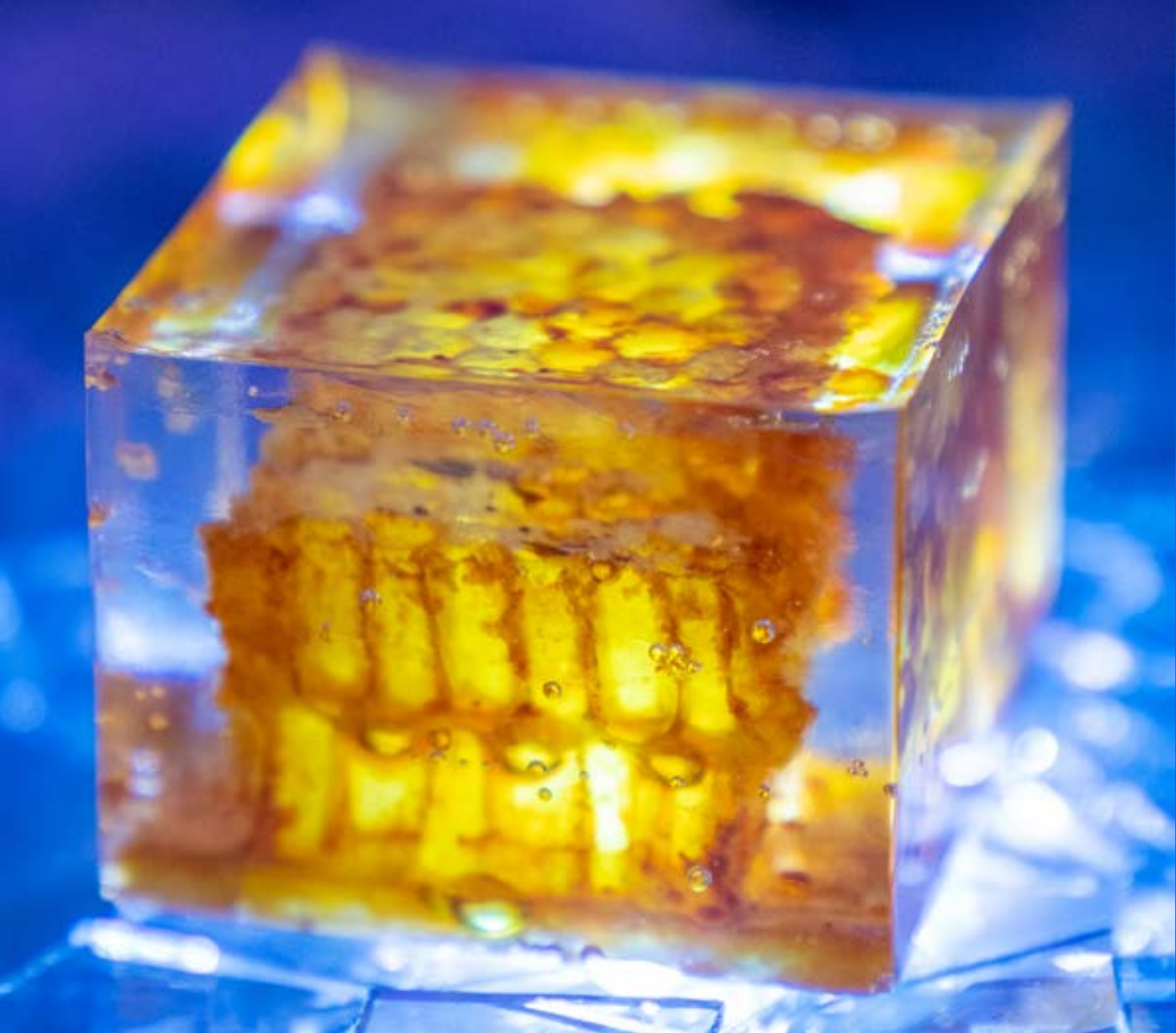
Mielőtt még kifejlődhetett volna a sejtosztódásos húsreproduktív technológia, elődeink fehérjebevitelüket a miénktől eltérő forrásokból biztosították. Különböző állatfajokat, mint az állatkeretből jól ismert szarvasmarhát, a disznót és a csirkét ún. „farmokon” szaporították és hizlalták fel, hogy a húst ezzel közvetlenül az egyed izomzatából nyerjék ki. Így a farmokon felnevelt állatok létének egyetlen rendeltetése az emberi igények kielégítése volt. Ezen ősi húskitermelési módszer elsősorban viszont nem inhumánus jellege miatt vált tarthatatlanná, hanem annak környezetre gyakorolt káros hatásai miatt. Éppen ezért a Nagy Klímaalkalmazkodás programjának egyik fő feladatává vált a húspar reformja, ami a fehérjegyártást teljesen laboratóriumi szintre helyezte át, megoldva ezzel olyan, részben állattenyésztésből eredő globális problémákat, mint a vízkészlet rohamos kimerítése, vagy a metánszennyezés.



7. Kollagéncukorkák

(kiváló állapotban fennmaradt leletek a 21. századból)

Az itt látható állatformába öntött édesség (jelen esetben az ún. „medveforma”) igencsak népszerű tápláléka volt a 21. századi embernek. Nemcsak kiváló energia- és tápanyagforrás volt számukra, de fogyasztása elősegítette a kor masszív húsfeldolgozása közben felgyülemlett melléktermékek, így a különböző állati bőrök és egyéb kollagéntartalmú szövetek természetes hasznosulását. Az élénk színek és a gyermekjátékokra emlékeztető külső funkcióját tekintve segített elfedni e közkedvelt desszert kellemetlen eredetét, így mindenki élvezhette a frissítő gyümölcsös ízt és a vonzó textúrát, anélkül, hogy az eredet tudata undort keltett volna bárkiben. A gyűjtemény kiváló állapotát köszönhetjük a korban gyakran használt tartósítószereknek, melyek egészen a feltárásig sikeresen konzerválták az itt látható leleteket.



8. Cukorszirup rovarvadászkából (ritka anyaglet a 21. századból)

Korabeli feljegyzések szerint „méz”-ként nevezett édes szirup a mára kihalt rovaroktól, a „méhek”-től származott. A sárgás vagy barnás árnyalatú, ragacsos állagú sűrű folyadék fő összetevője a „méhek” által begyűjtött virágnektár volt. Ez a szemcsés növényi rész később a rovar garatmirigy váladékában található enzimekkel elegyedett, melynek következtében a nektár szerkezete megváltozott, majd glükózzá és fruktózzá alakult. Az így kapott anyagot e rovarok elraktározták és a kolónia táplálására használták fel. A „méhek” kipusztulása előtt a „mézet” az ember is szívesen fogyasztotta. Habár az itt látható lelet a 21. századból származik, korábbi leletek bizonyítják, hogy elődeink évszázadok óta ismerték ezt az anyagot mint fontos táplálék- és cukorforrást.



9. Formázott búzamasszák (műgyantával kezelt valódi maradványok a 21. századból)

A felmelegedés az ősgabonákat sem kímélte. Az állandó hőingás és a kiszámíthatatlan mennyiségű csapadék miatt növények, mint az ősbúza, az őskukorica vagy az ősrisz mesterséges beavatkozás hiányában nem éltek túl a szántóföldeken. A génmódosításnak köszönhetően azonban az egykori gabonákat ellenállóbbá tettük a környezeti viszontagságokkal szemben, és hőmérsékelt ültetvényeink gondoskodnak az érzékenyebb utód fajok megfelelő növekedéséről.

Az itt látható kivételes lelet a Nagy Klímaalkalmazkodás előtről származik a 21. századból. Mivel a gabonamasszák nem tartalmaztak tartósítószereket, ezért könnyen lebomlottak, így az ehhez hasonló maradványok igen csekély számban maradtak ránk. Kutatások kimutatták, hogy a gyűjteményt műgyantával konzerválták, ugyanakkor a tartósítás oka mindmáig ismeretlen. Tudósaink feltételezik, hogy egy művészeti projekt része lehetett, magára a leletre is egy egykor művészeti egyetemként működő épület romjai közt találtak rá.



A Memory of Phalanstery kiállítások, EU4ART
A Kihalt Ételek Múzeuma happening,
Budapest, Hunyadi tér, 2021. 11. 25.

Kiállítva: 2021. 11. 28. – MKE rektori konyha
2021. 12. 10 - 2022. 01. 20. – MKE-PROFIL

Fotók: Gabelics Antal



