

A Kihalt Ételek Múzeuma
installáció

Márton Dominika

Magyar Képzőművészeti Egyetem

festő szak, 5. évfolyam

Témavezető: Chilf Mária DLA

A Kihalt Ételek Múzeuma című installációm a jövőben, a klímaváltozás következtében kihalt ételeket mutatja be egy olyan jövő szemüvegén keresztül, amely a ma még mindennaposnak számító élelmiszereket csupán a rájuk maradt fossziliákból ismeri. Az installáció kiállításának módja a jellegzetes múzeumi közeget rekonstruálja úgy, hogy közben felhasználja annak formai eszköztárát, illetve narratív jegyeit. Minden bemutatott ételhez, például a méz, a kávé, és különböző húsipari termékek, tartozik egy leírás, ami a jövőből visszatekintve próbálja definiálni a hol műanyag replikaként, hol pedig a tartósító eljárásoknak köszönhetően teljes valójukban fennmaradt „leleteket”.

A Kihalt Ételek Múzeumában olvasható szövegek először összefoglalják az adott élelmiszer egykori létrehozásának módját, felhasználását, illetve kihalásának okát, majd kontrasztba állítják azt a jövő nyújtotta megoldásokkal, alternatívákkal. A leírások esetében számomra fő szempont volt az olyan technológiai eljárások összegyűjtése és narratívába illesztése, melyek döntő szerepet játszhatnak a klímaváltozás megfékezésében, de már napjainkban is léteznek gyakorlati, vagy kísérleti formában. Fontos azonban megjegyezni, hogy a számtalan agrikulturális innováció és klímaváltozásra vonatkozó predikció közül én elsősorban azokat válogattam ki, melyek munkám koncepciójával, illetve tárgyi elemeivel a leginkább összhangban álltak, ennek értelmében a narratíva is szubjektív döntések által létrehozott konstrukció.

Tehát az installáció köré írt fikció szerint ez a klímaváltozáson átesett jövő nem megelőzte a katasztrófát, hanem mesterséges úton tartja életben az összeomlott ökoszisztémát úgy, hogy az a társadalom életminőségét nem befolyásolja. Technológiájuk szerves része a génszerkesztés, melynek segítségével ellenállóbb növények hozhatók létre¹, illetve a sejtosztódásos húsipar, mellyel pedig a metánkibocsátás csökkenthető. A jövőben élő emberiség azonban olyan mértékben változtatta meg környezetét és manipulálta a benne élő fajok evolúcióját, hogy azok jellegtelené váltak és habár ellenállóbbak lettek a szélsőséges időjárással szemben, a zöldségek és gyümölcsök jellegzetes alakja, színe és íze eltűnt. Azokat kémiai úton állítják elő és adagolják ételeikhez aromaként. A klasszikus értelemben vett húsipar is megszűnt, így a társadalom fehérjebevitelét a laboratóriumok sejtenyésztési biztosítják.

¹ A CRISPR-Cas9 már ma is létező technológia.

„A CRISPR-t a mezőgazdasági növények genomjának átszerkesztésében is széles körben alkalmazzák, utat nyitva ezzel azoknak a mezőgazdasági fejlesztéseknek, amelyek drámaian javíthatják az ember étrendjét és a világ élelmezésbiztonságát.”

A múzeumok gondoskodnak arról, hogy látogatóik alaposabban megismerjék a 21. századi ember életvitelét, táplálkozását és kultúráját. A jövő archeológusainak viszont nem mindig sikerül egyes növények, ételek vagy tárgyak már nyelvükből kikopott neveit felkutatni, így az ebből adódó információs torzulás elkerülhetetlenné válik. Míg számunkra ezek a félreértések egyértelműek, addig a jelenünket csak tankönyvekből ismerő jövő ezeket az állításokat automatikusan elfogadja.

Munkámban a klímaváltozás mellett fontos szerepe van a cenzúra jelenségének is. Az installáció egyes darabjait olyan üvegbúra alá helyeztem, amely „pixel-szerűen” bontja szét az adott ételmiszer látványát, csupán részleges betekintést kínálva ezzel a külső szemlélőnek. Ez a torzító üveg egyrészt illusztrálja az előbbiekben említett tartalmi tévedéseket, másrészt pedig utal arra az ételmiszeripari dilemmára, amely főként a jelen húsiparára vonatkozik. A világ bizonyos területein végzett masszív húskitermelésnek nemcsak környezetkárosító következményei vannak, de etikai kérdéseket is felvet. Habár aktuális problémáról van szó, e témakört mégsem a jelenünk perspektívájából szeretném megvilágítani. Kérdésem inkább arra irányul, hogy a jövő embere hogyan vélekedik majd letűnt korunkról, a környezettel szemben tanúsított magatartásunkról és hogyan ítéli meg utólag döntéseinket.

Az általam felvázolt jövőkép szerint a húsipar környezetkárosító hatása megszüntethető a laboratóriumi fehérjeelőállítás segítségével, éppen ezért előfordulhat, hogy messzi utódaink vagy nem ismerik többé a hús valódi eredetét vagy tabuként kezelik azt. Márpedig a társadalmi tabuk intézményesített cenzúrát szülnek és fordítva. A múzeum ekkor ugyan kijelentheti a cenzúra általi óvó szándékát annak érdekében, hogy látogatóit a „meztelen” látvány meg ne botránkoztassa, de a cenzúra kettős jellegű. Állítás és tagadás egyszerre. A védelem címkéjébe burkolva felismerhető formában bocsátja közszemlére azt, amit tilt. Ebben nagy szerepe van a korban uralkodó hatalomnak is, ami megszabhatja, mit láthatunk és mit nem, így irányítva tekintetünket és ítéletünket.

Visszakanyarodva az ételekhez fontos leszögezнем, hogy habár a koncepcióban nagy hangsúlyt fektetek a húsiparra, mégsem célom annak egyedüli kritikája. A bemutatni kívánt kihalt ételeket úgy választottam ki, hogy különböző kategóriákat képviseljenek. A növényi eredetű ételiszerek kategóriájába a kávé és a kukorica tartozik, az állati eredetűek csoportját erősítik a húsok (szalonna, csirkecomb, marhahús, plusz a disznóbőr), a legnépesebb tábor pedig a hibrideké, melyek egyszerre származnak növényi és állati forrásokból. Ide soroljuk a mézet, a gumicukrot, a hamburgert és a tésztát. Ahogy a húsok, úgy a növényi és hibrid eredetű ételiszerek esetében is említést teszek a nagyüzemi mezőgazdaság és a monokultúra

környezetkárosító jellemzőiről, vagy épp ellenkezőjéről, amikor pont az élelmiszer válik veszélyeztetetté a már károsodott környezet hőmérsékleti viszonyosságainak következtében. Ilyen például a méz és a kávé.

A hamburger beillesztése mellett elsősorban azért döntöttem, mert ezzel hivatkozom a művészettörténeti előképekre, a pop-artra és Claes Oldenburg Mouse Múzeumára.² Habár Oldenburg velem ellentétben nem a klímaváltozással foglalkozik, a múzeum intézményére vonatkozó bírálata hasonló. A Mouse Museum által feloldja a műtárgyak és a mindennapi tárgyak közti határvonalat, megkérdőjelezi a múzeumi kánon hitelességét úgy, hogy közben rámutat annak idejétmúlt gyakorlataira. Bemutatja, hogy a reprezentatív környezet megteremtésével bármi válhat műtárggyá, legyen az bármennyire triviális, hétköznapi dolog. Mark Dion, amerikai származású konceptuális művész munkásságában meghatározó a világot kategorizálni törekvő gondolkodásmód. Dion a múzeumi struktúra beidegződéseit és a mögöttük húzódó filozófiai elgondolásokat rekonstruálja installációiban úgy, hogy miközben az antik filozófia olykor fél- és áligazságokon nyugvó sajátosságait szemlélteti, megmutatja azt is, hogy a filozófia által meghatározott kategóriák mindig valamilyen alá-fölrendelt viszonyban állnak egymással.

Ha a bolygó természetes rendje visszafordíthatatlanul felborul, csupán olyan radikális beavatkozásokkal lehet majd azt kordában tartani, mint például a ma már egyébként is demonizált génmódosítás. Ez az eljárás azért ébreszt kétségeket, mert habár a fajok vitamindúsabb, táplálódóbb és ellenállóbb változatai megoldást jelentenének az olyan területek élelmezésére, ahol a vitaminhiányból vagy az alultápláltságból bekövetkező halál már évszázadok óta fennálló probléma, nem tudhatjuk pontosan, milyen későbbi következményekkel járna a mesterséges „evolúció” kifejlesztése. Éppen ezért a munkám narratívájában ábrázolt jövő sem tökéletesen megkérdőjelezhetetlen. Rá is jellemző, hogy saját jelenét az emberi fejlődés csúcsaként aposztrofálja. Ahogy pedig ránk, rá is az a sors vár, hogy döntéseit az utókor vizsgálja majd felül. De vajon mikor következik be az a fordulat, amikor akkora lesz a kár, hogy nem maradhat opció a biotechnológiai műveletek gyakorlati visszatartása? Amikor elszalasztva minden lehetőséget, nekünk kell csinálnunk egyet? Létezik-e egyáltalán minden szempontból helyes döntés, amely nem csak a jelen legégetőbb problémáját igyekszik orvosolni egy másik ügy feladásán keresztül?

² Claes OLDENBURG: Mouse Museum. 1965–77.

(installáció; fa, alumínium, plexi vitrinek 385 tárggyal; 2,63 x 9,6 x 10,07 m)

Munkámban az idősíkok szoros kapcsolatban állnak, hivatkoznak egymásra az installációs elemeken és a leírásokon keresztül. Ebben a dialógusban a néző feladata az, hogy megpróbálja elhelyezni magát abban az időintervallumban, amit a mű koncepciója felkínál. Ez azonban nem jelenti azt, hogy a néző köteles a narratívát elfogadni. A jövőre vonatkozó fikció jelenben kifejtett hatása további alternatív végkimeneteket hozhat létre az által, hogy emlékezteti a nézőt saját cselekvőképességére. Döntéseivel akár elkerülheti azt, hogy az általam felvázolt jövőbeli emberhez hasonlóan csupán passzív elszenvedője legyen az őt körülvevő változásoknak.

„Megy-é előbbre majdan fajzatom, (...)?”³- kérdi Ádám Az ember tragédiájában. Azonban míg Madách drámája az emberiség hanyatlását ábrázolja, addig A Kihalt Ételek Múzeuma nem kíván utópiába vagy disztópiába ágyazott állításokat tenni, csupán igyekszik alkalmat adni arra, hogy egy szokatlan időperspektívából tekintsünk rá saját, még meglévő jelenünkre és vizsgáljuk azt, az idő egységének egy olyan szeleteként, ami dinamikusan változik, átalakul, majd elmúlik.

³ MADÁCH Imre: Az ember tragédiája. Madách Imre művei V. Drámák 5. Szerk. Bene Kálmán
Madách Könyvtár – Új folyam 84., Madách Irodalmi Társaság, Szeged, 2014, 203. o.

További felhasznált irodalom:

Tony BENNETT: The Exhibitionary Complex In The Birth of the Museum: History, Theory, Politics, Routledge, New York, 1995, pp. 59-86.

Tony BENNETT: Art and Theory. The politics of the invisible In The Birth of the Museum: History, Theory, Politics, Routledge, New York, 1995, pp. 163-173.

Mark FISHER: Kapitalista realizmus. Nincs alternatíva? Ford. Tillmann Ármin, Zemlényi-Kovács Barnabás Szerk. Klopfer Judit, Napvilág Kiadó, Budapest, 2021, 36-42. o.

Aldous HUXLEY: Szép új világ. Ford. Szentmihályi Szabó Péter, Kozmosz Könyvek, Budapest, 1982.