

Sörös Rita
Efemer szobrászat,
avagy szobor az emlékezetben

Előadásomban, mely doktori témám is egyben, röviden beszelnék a múlt-jelen-jövő létezéséről, kapcsolatáról, majd az időről, amely az örökkévalóság adománya, illetve arról, hogy szüksége van-e a képzőművészetnek arra, hogy az elkészült műalkotások fennmaradjanak. Ugyanolyan értékes-e egy pár percig fennmaradó szobor, mint a kőből faragott, vagy a bronzba öntött alkotás? Elég dokumentáció-e az emlékezet? Ilyen, és ehhez hasonló kérdések felvetése és megválaszolása végre több kérdés végére is pontot tehetne.

A prezentáció tartalmaz egy rövid áttekintést az *eat art*ról, melyeket képek segítségével ismeretek. Beszélék Daniel Spoerri munkásságáról, Sonja Alhauser alkotásairól, Jana Sterbak művészetéről. Szólok a negyedik dimenzióról, az időről, illetve az ötödikről, a szaglásról, mely mindegyike mestermunkám fontos hozzátartozója. Végül levetítem 2010-ben készült mestermunkám video dokumentációját, mely nem egy önálló alkotás, csupán egy információ arról, milyen is volt a mestermunka.

„Nem nagyon sok idő telik el, s nemcsak neved és személyed feledi el tökéletesen és maradéktalanul a világ, nemcsak műved emlékét lepi be a feledés pora, hanem műved anyaga is elporlad, a könyvek papírja és vászonkötése elillan a semmiségben, a képek, melyeket festettél, nem láthatók többé sehol a világon, s a márványszobrokat, alkotásaidat finom porrá morzsolta az idő. Mindez egészen biztosan bekövetkezik, s az idő óráján csak másodpercek teltek el, míg te, s minden, amit jelentettél a világban, tökéletesen és maradék nélkül megsemmisül. Mitől félhatsz hát az életben?” (Márai)

A mindennapi életben az idő az egyik legvalóságosabb és ugyanakkor az egyik legrejtélyesebb dolog. A legalapvetőbb kérdés az idővel kapcsolatban, hogy létezik-e. Nem megfogható, nem mozgatható, nem is mérhető súlyú. Az ember nehezen mondja ki, hogy nem tudom, s ha valamilyen definiálhatatlan, megmagyarázhatatlan dologgal találkozik szembe, elméleteket gyárt. Így történt ez az idővel is.

Az idő tulajdonképpen nem más, mint az egymás után következő dolgok elrendezése, s így képzeletünk szüleménye. Ha például testünket alvó állapotban vizsgáljuk, megállapíthatjuk, hogy időérzékelésünk kimarad, mert testünk csupán funkcionális működést fejt ki. Megállapíthatjuk, hogy az idő érzékelése és jelentősége attól függ, hogy a részek milyen történésben, milyen harmonikus állapotban vannak. Az idő hatása annál jobban érzékelhető valaki számára, minél diszharmonikusabb történésekben vesz részt. Az idő nagyon fontos számunkra, szoros kapcsolatban áll életünkkel, s abban a pillanatban, mikor az idő terheességét, súlyát véljük felfedezni, már valaminő diszharmonikus állapotban vagyunk. Ezzel ellentétben viszont, amikor „nagyon jól érezzük magunkat a bőrünkben”, akkor az idő „szalad”. Ez nem más, mint érzet, s ezt az időérzékelést nevezzük pszichológiai időnek. Vagyis az ember képtelen az idő közvetlen észlelésére.

Az idő szerepe a modernitásban jóval nagyobb, mint a korábbi civilizációs formációkban. Mára már az idő a társadalmi ellenőrzés eszközévé vált. Ismerős fogalmak az időszűke és a várakozás, illetve a pszichológiai idő. Napjainkban mindannyiunk által érzékelt a nyomás, amelyet az idő

felgyorsulása idéz elő bennünk. Az idő kizökkent megszokott kerékvágásából, ezért közvetlenül szembesülünk a hatalmával. Állandó időszűke okozta légszomjtól szenvedünk. Az idő általános jellemzői a folyamatosság, a megszakítottság, szimultaneitás, párhuzamosság. Aki nem tud bekapaszkodni az összesűrűsödött időbe, önmagát zárja ki a történelekből.

Az emberi civilizáció kezdeteitől a vizuális kreativitás fő megnyilvánulása a kép és a szobor volt. A képek szép lassan eltűntek, a rajzok elpusztultak, viszont a szobrok – anyaguknak köszönhetően – túléltek a jelent. Ez az oka annak, hogy minden, amiről nem volt szabad megfélekezni az utókornak, abból szobor lett, mely ellenáll a mulandóságnak. Egy történelmi jel, mely a jövőnek mesél a múltról. Egy szobor történelemlékvény is egyben, mely üzen a jövőnek, s ehhez az üzenethez egy olyan anyagra van szükség, mely tartós, maradandó. Mindarról és mindenkiről, akiről úgy gondolják, hogy érdemes folyamatosan jelen lenniük az ideális jelenben, mert nem múlhatnak el nyomtalanul, szobrot állíttatnak. A műtárgyak attól válnak fontossá, hogy dacolva az elmúlással, megőrizzük őket, hogy újabb és újabb jelenek találkozhassanak velük. Jó esetben az emlékművek elnémulnak, találkozóhelyek pontjai lesznek csupán. Rosszabb esetben megkérdőjelezzük kontextusukat, áthelyezik őket, még rosszabb esetben a szemétdombra kerülnek.

A 60-as, 70-es évek művészetében jut szerephez a véletlen fontossága, a játékosság, a természet-használat, a töredékesség, a pillanatnyi, a sérülékeny, a kellemetlen érzeteket keltő, a gusztustalan, a giccses... Már 1912-ben Boccioni felhívja a

művészek figyelmét arra, hogy a háromdimenziós művészet terén is alkalmazzanak újszerű materiákat. Majd a dadaizmus elkezd anyagkísérletekbe fogni, s egyre nagyobb tömegben utasították el a hagyományos festészetet. A táblaképeket felváltotta az anyagok nyelvének kutatása, beleértve az addig művészietlennek hitt szegényes, romlandó materiákat, illetve a hulladékokat is. Ezek formailag összefüggtek az informellel, az antiesztétizáló művészettel. Azt állították, hogy a művészi érzés szabadsága érdekében a művészet közegének alkalmasnak kell lennie arra, hogy általa megnyilvánulhasson a szellem mozgékonyasága, illetve, hogy a művészi akaratot leghatékonyabban aktívá tegye. Előtérbe került az anyagokban rejlő lehetőségek kutatása, az anyagokhoz tapadt kulturális toposzok lebontása, illetve hogy az anyagban lakozó legelemibb alakító teremtő értékek aktívá válhassanak. A művészek vallják, hogy az alkotónak benne kell léteznie az anyagban, az alkotásnak pedig belülről kifelé kell végbemennie.

Az eat art (ételművészet) és meghatározó mesterei

Az ételművészetet azért tartom nélkülözhetetlennek bővebben kifejteni, mert a különböző műfajok közül ez az egyik, amely hozzám legközelebb áll. Egy étel, egy íz, egy illat, egy halmazállapot rengeteg érzelmet, emléket, érzést hoz felszínre bizonyos emberekben. Van, akinek központi helyet foglal el életében az étkezés, s vannak olyanok, akik bevonnák egy éhségűző tablettát, majd tennék tovább a dolgukat.

Az *eat art*, vagyis az ételművészet már a 70-es évek elején megjelent Európában. Daniel Spoerri nevéhez kapcsolódik, aki rendkívül sokoldalú alkotó. Művészetének lényege pop art-os hagyományokon nyugszik, de több stílusirányzathoz is kapcsolódnak művei. A hatvanas évek elején egy koppenhágai galériában bolti lisztet és cukrot forgalmazott normál áron úgy, hogy az élelmiszerek címkéjén egy külön pecsét felirata volt olvasható: „*Vigyázat, műtárgy!*” Érdekes recepteket is kiagyal, egyik ilyen a *Sült vasaló* 1969-ből: „*Végy egy faszén tüzelésű vasalót, töltsd meg nyers kelt tésztával és rakd a kemencébe! Sütés közben a dagadó tészta kilép majd az oldalsó lyukakon, és poétikus gyengédséggel fogja megemelni a vasaló fedőlapját*”. Csatlakozott az Újrealizmushoz, a Fluxushoz, majd ezeken belül megteremtette saját műfajait, a „csapdaképet” és az „*eat art*”-ot. 1968-ban étterme, majd 1970-ben *Eat Art* Galériája nyílt Düsseldorfban. Az *Eat Art* kezdetben a laboratórium-étteremből állt. 1970-ben egészült ki a Rauschenberg, Richard Lindner, Arman, Tom Wesselmann, Dieter Roth vagy Joseph Beuys ehető műalkotásait kínáló „szuvenírbolttal”, az *Eat Art* Galériával. Leginkább viszont a bankettekéről vált híressé. Ilyen volt például a *Művészet tortából*, a *Világ szegényeinek konyhája*, a *Kannibál vacsora*, vagy a *12 csillagos asztro-gasztro-ünnep*.

Ezek a kulináris bankettek rendkívül kedveltek voltak a hetvenes években. *Hommage a Karl Marx* címmel hirdette meg Spoerri 1978-ban azt a bankettet, amivel egy fotógalériát avattak fel. Ebből az alkalomból meghívta Karl Marx összes Rajna környéki névrokonát, és Spoerri diákjai az asztalokat gyertyák és flitterek mellett kis ho-

mokbuckákkal dekorálták. A *Kannibál vacsorára*, amelyre 1970-ben Düsseldorfban került sor, *Claude* és *François Xavier Lalanne* művészpárral testrészeiről készült öntőformákat töltöttek meg különféle ételekkel. Az előétel darált borjúhúsból és paradicsomszószból készített lakkozott körmű ujj volt, majd következett a művészek rózsaszínű vajból és kenyértésztából préselt füle és lába, szemük tojásból és gombából formálódott, desszertként az intim testrészek is az asztalra kerültek. Marhavérből, vodkából, ketchupból és Campariból kevert koktél zárta a véres lakomát.

Spoerri az „örökkévaló érték, az emészthetőség, a művészet változásai, a művészet mint fogyasztói termék” problémáit vizsgáló mozgalma kiterjed „a legváltozékonyabb dologra, ami csak létezik: arra, ami ehető”. Az ő korai munkái, a csapdaképek mind „utolsó vacsorák”. Az étkezés után elhagyott tálakat, ételmaradékokat, evőeszközöket, csikkeket, ott felejtett személyes dolgokat foglyul ejtette, fixálta, majd függőlegesen megdöntve, hommage-ként állította ki. Nála az evés központi szerepet kapott, „*mint a létfenntartás eszköze, mint mindennapjaink ritusának meghatározója, mint közösségi tevékenység, mint a kultúrhistoria meghatározó jelentőségű eleme, mint szokásrendszerek, rítusok központi magja, egyszóval az evés és mindaz, ami a valóságban és a tudatunkban, reflexeinkben e tevékenységhez, fogalomhoz tartozik.*” (Vadvári 2006 11.o.)

Első alkalommal 1980-ban a Chalon-sur-Saône-i *Eat-Art* Fesztiválon rendezte meg Spoerri a *Szegény és gazdag bankettet*, amelynek során valamennyi vendég azonos részvételi díjat fizetett, és a művész kockadobással döntötte el, ki jogosult

arra, hogy kényelmes karosszékben a gazdagok bőséges és különleges vacsoráját költse el, és ki az, akinek az asztal túlsó oldalán, fapadon ülve csak rizs, burgonya, köles, bab és más hasonló táplálék jut. Ezzel az étkezési hierarchiát rombolta szét, amiért nem azokat az ételeket eszik a gazdagok, amelyeket megszoktak, illetve a szegények esetleg jóval minőségibb alapanyagokból készült ételhez jutottak. A 2002-es párizsi kiállítás megnyitóstjén a rendezők ingyen vacsorán látták vendégül a meghívott népes közönséget, így nem csoda, hogy az – a *Világ szegényeinek konyhája* címmel – csak a szegények egyszerű, de ízletes menüjéből állt. Ebből a néhány leírásból kirajzolódik, milyen izgalmas élmény lehetett egy ilyen vacsorán részt venni, és így hozzájárulni egy-egy alkotás létrejöttéhez.

Az *eat art* újra használatba veszi a „ready made”-eket, visszarakja őket a kiállítótermekből az asztalra. A pop art textilételei és plakátszerű képei a maguk valóságában, fogyasztható állapotban jelennek meg. Az étkezés ceremóniája a szokások felelevenítése, újrajátszása, az evés mint valós cselekvés, az ízek élvezete, az érzékekkel való játék lesz fontos ismét. Sok esetben az *eat art* más művészeti műfajokkal él együtt, akcióval, happeninggel, public arttal... Ha egy *eat art* munkát megeszünk, akkor az részünkké válik, belép az összes sejtünkbe, tehát a műtárgy a legelrettettebb érzékszerveinket térképezi fel. A képzőművészet elsősorban azért a látást szólítja meg, mert érzékszerveink 85%-át teszi ki. A hallás 11%, a szaglás 3,5 %, a tapintás 1,5 %, az ízeleés pedig csak 1 %. Az ételművészetben az étel nem csak alkotó anyag, hanem az élethez nélkülözhetet-

len. Fabius Fulgentius, aki a III. század éhínséges és járványokkal sújtott idejében élt, így ír erről: „Ezekben a válságos időkben nem gyarapíthatjuk költői hírnevünket, mivelhogy házunk népének éhezésével kell törődnünk.” (Montanari, 1996. 18. o.)

A Fluxus-étkezések mindig valamely témamegjelölés alapján zajlottak úgy, ahogy Spoerrinél is leírtam néhányat. Volt olyan, ami a színek jegyében zajlott: megadott színekhez (fekete, fehér, kék, egyéb) kellett ételeket produkálni. Így született fekete ital – kávé, csokoládé, fekete bab, fekete kenyér, fekete hús és szósz. Máskor az ízt adták meg: halkenyér (halszálka lisztből), halpuding, halkocsonya, haljégkrém készült, vagy tojásételt kellett előállítani különböző anyagokból. A lényeg az volt, hogy tökéletesen hasonlítson az igazihoz. Máskor meg mindennek átlátszónak kellett lennie, a kávétól kezdve a hagymáig, különleges eljárással készítették el mindent: a kávét például lepárlással. Egyéb érdekességek is készültek: teafilterek megtöltve sóval, aszpirinnel, cukorral, citromsavporral (*Per Kirkeby* 1974); altatótabletákból előállított szendvics; asztalterítő terített asztal fotójával; tojáskészítésre alkalmas eszközök számára speciális bőrönd (*Robert Watts*), álételek és még hosszan sorolhatnám az elmés kitalációkat, programokat. Az *eat art*nak nem voltak kiállványaik, pontjaik, nem szedték írásba és adták ki eszméiket, mint például a fluxus vagy a dadaisták.



Daniel Spoerri: Csapdakép



Daniel Spoerri: Kenyér

Akik csatlakoztak még az *eat art*-hoz: Sonja Alhauser, Dieter Roth, Arman, BBB Johannes Demling, Christine Bernhard, Joseph Beuys, Michel Blazy, John Bock, Paul McCarthy, César, Arpad Dobriban, Lili Fischer, Peter Kubelka, Richard Lindner, Tony Morgan, Thomas Rentmeister, Zeger Reyers, Philip Ross, Jana Sterbak, Ben Vautier,

Andreas Wegner, Günther Weseler, és még számtalan alkotó vett kezébe az evéssel kapcsolatos anyagot, hogy e műfajon belül alkotasson.

Sonja Alhauser munkájának szándéka ugyanúgy, mint a kiállítás témája megtévesztően egyszerű, műalkotásait a múzeum látogatói megesszik, elpusztítják. A kiállítás alapjait Alhauser csokoládéból, marcipánból karamellből és popcornból készíti.



Sonja Alhauser: Miniatürgaléria

Szerinte a munka elpusztítása a beteljesüléshez vezet, láthatjuk, megszagolhatjuk, megfoghatjuk, eltörhetjük és lenyelhetjük a kiállítást. Ha belegondolunk, sokszor mi is megérintenénk egy-egy alkotást a kiállított műtárgyak között, de a rend rendre utasít minket. Viszont a gyerekek, akik még nincsenek tisztában a galéria etikettel, bátran és őszintén fogdozzák, szagolgatják az alkotásokat. Természetesen Alhauser munkája, ugyanúgy, mint Rothé és Beuysé, a műtárgyak értékességének és állandóságának aláásása.



Dieter Roth: *Literaturwurst*

Dieter Roth egyaránt foglalkozott tárgy- és nyomtatott multiplikák készítésével. A könyv-formával való kísérletei során jutott el a könyv tárgyként való felfogásához. Az Irodalomhurka (*Literaturwurst*, 1961) című mű például – hurkabélbe töltött, vízzel és zselatinnal vagy disznósírral összekevert, és megfűszerezett újságpapír – évekkel később mint multiplika került újrakiadásra. 2006-ban, a londoni Coppermill galéria nyitókiallítása Martin Kippenberger és Dieter Roth műveit mutatta be, miközben ideiglenesen a galériába települt az amszterdami Boekie Woekie könyvüzlet is, amely az úgynevezett művészkönyvek mellett írók és képzőművészek saját kiadású könyveit forgalmazza.

„A galériába belépve nem egyértelmű, hol is végződik a bár, és hol kezdődik Dieter Roth Nagy asztal romokban című megainstallációja. Míg a helyszínen felállított „Economy Bár”-ban olcsón fogyaszthatunk, és a nagy asztaloknál kihelyezett rajzeszközökkel firkálhatunk, a „BAR 2” már egy Dieter Roth installáció, polcra helyezett üvegekkel, teli hamutartóval, asztalra folyt ragasztóval. Mellette szuper 8-as filmek peregnek, elsárgult polaroidok és kiszáradt festékek között, mintha a művész saját stúdióját rekonstruálta volna. A hosszú éveken keresztül szervesen kialakuló installáció kiindulópontja néhány asztalhoz ragadt szerzőszám volt. Roth 1998-ban bekövetkezett haláláig 20 éven keresztül együtt dolgozott fiával Björn-el. A „Coppermill” installációja Björn és Dieter Roth két évtizedes alkotói munkájának összegzése. „Mindent láthatóvá akart tenni, ami körülvesz bennünket” – foglalta össze Björn apja munkásságát.” (Csizmadia 2006)

Felix Gonzalez-Torres 1991-ben bemutatott munkájában a meghalt barátjának súlyával megegyező mennyiségű aranypapírba csomagolt cukrot terített el négyzetes alaprajzban, majd a kiállításra érkező tömeg a cukor elvételével további mintázattá formálta azt.



Felix Gonzales-Torres: Cím nélkül

Böröcz István egyik akcióját a lakása melletti Popieluszko téren hajtotta végre, célja eredetileg az lett volna, hogy a téren lebzselő galambok felfalják vagy legalább meggroncsolják a kirakott kenyérfej-szobrokat. A galambok körbejárták ugyan a kenyérfejeket, de nem tettek kárt bennük, mintegy tisztelve Böröcz művészetét előtt. „A tér egy 1987-ben meggyilkolt lengyel papról kapta a nevét, akinek emlékére a brooklyni lengyel közösség később szobrot állíttatott. A szobor fejét a felavatás előtti napon letörték. Böröcz a kenyérfej-szobor akcióval reagált a történetekre, amit Robbin Ami Silverberg *Kenyérfej-történet* címen dokumentált.” (www.c3.hu/scripta/multesjovo, 2011-04-03)

„Jana Sterbak *Húsruha* című alkotása, melyet 1987-ben állított ki, azt fejezi ki, hogy vajon ami körülvesz minket, a bőr és a ruha, vajon mennyire véd meg. A kifordított test mit juttat eszünkbe, egy boncasztali elemzést vagy a húsok élettelen felhasználását? Meddig fordulhatunk ki önmagunkból, a belső részeink meddig láthatóak, és mikor

válik az egy magamutogatássá. Az ember leleplezi magát: ez vagyok, csont, bőr, hús és én.” (Kállai, 2007. 7. o.)



Jana Sterbak: Húsruha

Janine Antoni zsírból és csokiból készült szájjal és étkezéssel deformált testeket alkotott. A habzsolási vágy, a bujaság, és a beteljesületlen álmaink a témái. Egyik alkotása egy csokiból formált büszkét, melyet nyalogatással hozott létre. Ez nem csak egy új technika, hanem egy önelemző kísérlet is egyben.

Piero Manzoni az 1960-as években készítette első fekália konzerveit. Üres konzerves dobozokat töltött meg saját ürülékével, majd ezeket kiállította, s magas áron árusította. A bécsi akcionisták

is belevették az üritéssel kapcsolatos elemeket a művészetükbe. Az 1960-as években Günter Brus performanszaiban vizeletével, székletével és saját testével való akciói gyakran botrányba fulladtak.

Az általam említett alkotásoknak csupán töredéke maradt fenn, írásos dokumentumok viszont akadnak szép számban e témán belül, melyek elolvasásával vajmi keveset tapasztalhatunk csak ezek mondanivalójáról. A mulandó alkotások befogadásához, megértéséhez elengedhetetlen a jelenlét, az idő irreverzibilitása miatt szükség van ezen alkotások személyes megtapasztalására.

Irodalom:

Fulgentius: *Mythologiae I.* in: Massimo Montanari: *Éhség és bőség*, Atlantisz, Budapest, 1996

Kállai Anna: *A táplálkozástól az eat artig*, 2007

Vadvári Katalin: *Eat art. Ételek és étkezés a művészetben*, 2006

www.c3.hu/scripta/multesjovo, 2011-04-03

Csizmadia Alexa: *Belvárosból a külvárosba*, 2006

http://artportal.sigmanet.hu/aktualis/hirek/csizmadia_alex_a_belvarosbol_a_kuelvarosba