



Szellem a fazékból - Dráma a konyhában

2012 június 10. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Sam Bompas és Harry Parr legutóbb azzal lepte meg a nagyrészt, hogy a londoni Selfridges áruház tetejét csónakázótóvá alakították. A két szakács, akik már rég nem főznek, hanem food eventeket (gasztrohappeningeket) rendeznek, a cukorpótlóként ismert jázminpakóca jótékony hatásáról akarta meggyőzni a közönséget.

Annak méregzöld vizében kellett evezni.

A meghökkentés eszközeivel él a többi ételdizájner is. Az amerikai Jennifer Rubell sült oldalasokból, osztrigahéjból épít hegyeket, az Arabeschi di Latte csoport szénné égetett articsókából, rozsdás ev?eszközökb?l készíti a tárgyat. Az ételm?vészet veteránja, Daniel Spoerri nemrég Budapesten járt. A svájci képz?m?vészt többnyire a kulináris happeningek visszhangjából ismeri a közönség, pedig Kockadobás nev? vacsoráival - ahol a szerencse döntötte el, hogy ötvenezer forintért a gazdagok haute cuisine fogásait vagy a szegények rántott levesét kapjuk-e - Spoerri tabukat döntögetett.



Nincs abban tehát semmi meglep?, ha egy szépen terített asztalnál (Orr Máté Berlioz késik cím? festményén) egy felhevült moszkvai író hadovál a jól öltözött disznónak, miközben a fekete kandúr (Bulgakov A Mester és Margarita cím? regényének macskája) unottan bámul a világba.

A fest?k mindig is szerették a hasukat. Goya lazacsteaket, Gauguin f?tt sonkát, Magritte almákat, Monet hatalmas húsdarabokat festett, pedig az elzászi libamáját meg a saját tavában fogott csukát kedvelte. Különös viszonyban volt a gasztronómiával Salvador Dali is. A kenyérhez ódát írt, a telefonkagylót kicserélte f?tt homárra, a spenótot a "formátlan szabadság" jelképeként tisztelte. Azzal tréfálta meg vendégeit, hogy a fed? alól eleven békák ugrottak szerteszét. Játszott Picasso is. Egyik kedvenc trompe l'oeil (optikai csalódás) trükkje az volt, hogy a vallaurisi pékek négyágú kiflijét úgy helyezte az asztalra, mintha megdagadtak volna az ujjai.

A sz?l?venyigén sült szardíniák cinóberszínére azonban még akkor is emlékezett, amikor korai festményeit már rég elfelejtette. Az "élet" és "étel" szavakat Toulouse-Lautrec is összekeverte. Ecsetje egyik végével festett, másik felével a pisztáciával spékelt libapofát locsolta. Még akkor is festett és f?zött, amikor deréktól lefelé már megbénult.

Az evés és a m?vészet ugyanabból a szenvedélyb?l táplálkozik, s mindkett? forrása az ízlés. Mutasd meg, mit eszel, és megmondom, hogyan festesz.

Csak hogy Orr Máté vegetáriánus. Az ? képein nem pompás cubákokat, g?zölg? gombócokat látni, hanem levágott nyúlfejet, éles szűrőszerszámokat, koponyát, f?részt, pisztolyt és a (Bulgakov regényéb?l ismert) villamoskocsit, ami levágta Berlioz fejét. A vendégek sem hétköznapiak. Az asztalra gyíkok, krokodilok, fekete patájú sertések könyökölnek.

Látszatra minden olyan, mint a XVII. századi csendéleteken, t?éles realizmussal megfestett drapériák, plasztikus emberi testrészek, ám a nagymama pirítósa szénné égett, a fehér szarvas a kivégzését várja, a gyümölcscsendélet akváriumba került, s a víz színén úszni akaró dinnyét emberkéz nyomja a mélybe, hogy létrejöjjön a háromszög-kompozíció. Mágikus, fenyeget? világ ez. Ahogy a képeket szemléljük, nem az étkek megnyugtató békéje árad szét bennünk, hanem a félelem. Érezzük, hogy az üveg eltörhet, a vízzel teli nejlonzacskó kilyukadhat, a kés és a villa bármelyik pillanatban kínzóeszközzé válhat.

"Orr Máté a hagyományos kategóriákba (fotorealizmus, szürrealizmus) nem besorolható fest?. Amit ? csinál, az orrizmus" - mondta a megnyitón Jarmo Nieminen finn m?gy?jt?. Inkább horrorizmus, mondanám én, ha nem érezném a kegyetlen humor mellett a groteszk iróniát, a meghökkent? játékoságot. Orr Máté feltehet?en a létezés kiszolgáltatottságáról, az ember és a dolgok esend?ségér?l beszél.

Ez a fiatal m?vész (tavaly diplomázott a képz?m?vészeti egyetemen) a képzelet és a valóság határmezsgyéjén egyensúlyoz. Láthatóan azzal kísérletezik, hogy az étkezéssel kapcsolatos el?ítéleteinket tesztelje. Tisztában van vele, hogy ha a festmény ételt ábrázol, az több, mint ha pusztán tárgyat mutatna, hiszen egy torta láttán m?ködésbe lépnek egyéb érzékszerveink is. Orr Máté provokál bennünket, a villa meg a kés közé kedves kutyust ültet, mintha csak arra lenne kíváncsi, változnak-e szokásaink, ha gyámoltalan él?lény kerül a tányérra.

Ilyen gyermeteg csapdáknak mi persze nem ülünk fel. A nagy fest?k kivétel nélkül húsev?k voltak, az eat-art rejtelseibe vegetáriánus lélekkel elmélyülni nem lehet. Orr Mátéra vár tehát még egy fordulat. A nagy zabálás. Addig is ajánljuk neki Picasso receptjét: "Forraljunk serpeny?ben olajat, dobjuk bele a rajzunkat, rázogatva süssük egy ideig, majd amikor a szélei kezdenek felpöndörödni, húzzuk le a t?zr?l. Így tökéletesen patinás, régies rajzot kapunk. Utána már csak fel kell szolgálnunk egy m?gy?jt?nek. Kis rábeszéléssel f?szerezhetjük."

Vinkó József - hetivalasz.hu



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalátról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló