

επιμέλεια Λίνα Μαντίκου #ηΑντανάκλασηΤουΠιάτου

/#iantanaklasitoupiatou/ Μουσείο Γαστρονομίας, Αθήνα, 2015

Το μητρικό γάλα παρέμεινε αναντικατάστατη πρώτη ύλη σίτισης για το βρέφος μέχρι την βιομηχανική επανάσταση και το πρώτο υποκατάστατο μητρικού γάλακτος, το αγελαδινό βιομηχανοποιημένο γάλα σε σκόνη, γνωστό ως φόρμουλα.

Το τεχνητό βρεφικό γάλα περιλαμβάνει 54 συστατικά ενώ το ανθρώπινο μητρικό περιέχει 264 ουσίες. Η εντυπωσιακή υπεροχή του μητρικού γάλακτος, έναντι της ελλιπούς φόρμουλας, καθιστά κάθε εγχείρημα κατασκευής του πλήρους υποκατάστατου μια απομακρυσμένη ιδέα.

Το έργο "Sonic Milk" είναι μια «ηχητική φόρμουλα» που προκύπτει από τον μετασχηματισμό, ένα προς ένα, των συστατικών του διαγράμματος του μητρικού γάλακτος σε ηχητικά σήματα.

Με την συνεργασία του μουσικού και αρχιτέκτονα, Βασίλη Αρωνίδη.

Παρηγορητής - Pacifier

Με έμπνευση τη συνήθεια των βρεφών να πιπιλίζουν το δάχτυλο ως παρηγορητικό αντιστάθμισμα-υποκατάστατο του θηλασμού της μητρικής θηλής, προτείνονται γλειφιτζούρια-αντίχειρες: ένα antistress σνακ για πολυάσχολους και νευρικούς ενήλικες.

Συνταγή

Κρέμα καραμελέ από βρεφικό γάλα (φόρμουλα) σε φόρμα γυναικείου στήθους

ψηφιακή εκτύπωση, βίντεο

Βασικό άξονα της έκθεσης αποτελεί η ανάγνωση του σύγχρονου πολιτισμού ως υβριδίου μέσα από την αντανάκλαση του σύγχρονου φαγητού σε αυτόν. Η σχέση των διατροφικών συνηθειών με τον εκάστοτε πολιτισμό από τους προϊστορικούς χρόνους μέχρι και σήμερα, αναδεικνύει τη διατροφή και τις συνήθειές της, ως το σημαντικότερο πολιτισμικό χαρακτηριστικό. Έτσι, από τυχαία συνθήκη, στα αρχαία ελληνικά συμπόσια και στην υποκειμενική ηθική και ανηθικότητα του μεσαίωνα, έγινε ιδεολογία με τη βιομηχανική επανάσταση, εικαστική πρακτική τη δεκαετία του 80' και μετουσιώθηκε σε τεχνολογία με την εξέλιξη της τεχνολογίας τροφίμων, τις διαφημίσεις και τις σύγχρονες τηλεοπτικές εκπομπές.

Η έκθεση συγκεντρώνει έργα 12 σύγχρονων καλλιτεχνών, που με την πρακτική τους, διερευνούν τα χαρακτηριστικά του σύγχρονου πολιτισμού με κύριο εργαλείο τους το φαγητό. Μέσα στο πλαίσιο αυτής της σύγχρονης πολιτισμικής συνθήκης, καλούνται να διαχειριστούν έννοιες όπως το πιάτο, η πρώτη ύλη, κανόνες συμπεριφοράς γύρω από το φαγητό κ.ά., παράγοντας ένα εκθεσιακό έργο τέχνης, που θα παρουσιαστεί στον χώρο του μουσείου, ένα πολλαπλό εμπορικό αντικείμενο για το art shop του μουσείου και μια νέα συνταγή, που θα μπορεί να δοκιμάσει ο επισκέπτης στο εστιατόριο του μουσείου.

Με αυτό το τριπλό έργο τους τίθεται το ερώτημα: «Τι προτείνουμε; Τι παράγουμε;

Καταναλώνουμε αυτό που παράγουμε;», ερώτημα που αφορά τον ρόλο όλων μας στον σύγχρονο κόσμο.

Λίνα Μαντίκου, επιμελήτρια