



## Szellem a fazékból - Dráma a konyhában

2012 június 10. Flag

### Szöveg méret

90

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Értékelés kiválasztása  
értékelve

Még nincs

Mérték

Sam Bompas és Harry Parr legutóbb azzal lepte meg a nagyjérdeműt, 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 m?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 gyümölcs-csendélet 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 (fotórealizmus, szűrrealizmus) 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 ironiát, a meghökkent? játékosságot. 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



**Ajánló**