

5. A lángokon túl

5.1. UNIVERSET

Az 1970-es évektől forgalmazott UNISET 212 Magyarország egyik első sorozatgyártott vendéglátó-ipari edénycsaládja volt. A mindmáig használatos készlet, melyet Ambrus Éva tervei alapján az Alföldi Porcelángyár gyárt, egy hely és időszak karakteres terméke, múltunk velünk maradó darabja. Magyarország egyik legelterjedtebb univerzális ét- és tálalókészlete a közelmúlt designtörténeti korszakának jelképe.

Az UNISET-re adott személyes változatban, az *uniVERset* projektben gyári gázkemencék helyett különféle fatüzes kemencékben égettem ki a készlet elemeit. Az itt látható darabokat a kecskeméti Nemzetközi Kerámia Stúdió Olsen-féle gyorstüzelő fás kemencéjében (2009–2010), illetve Kaliforniában, Frederick L. Olsen japán típusú anagamájában égettem ki (2011).

A prózai, pontos, kimért fehér porcelánok az anagama terében poétikussá, hullámzó szélű, pyrogramokban gazdag „tájképekké” válnak úgy, hogy az égetési közeg megváltoztatásán túl semmi egyéb módon nem avatkozom beléjük. Az eredményen a hosszan egymásra exponált idők, terek és tárgykultúrák transzparenciája nyilvánul meg egy sorozatgyártott készterméken, melynek ki- és átemelése a teamesterek keleti és Duchamp nyugati gesztusát folytatja. Személyes hommage egy észrevétlenségig és anonimitásig ismételt tárgynak a tradíciók és meglévő értékek alkotó újrávalogatására nyitott XXI. század elején.









5.2. OLIMPIA VENDÉGLŐ

Étlap nincs, csak egy tábla, rajta a vacsorához felhasznált alapanyagok. Hogy pontosan mi készül belőlük, a tálaláskor tudja meg a vendég. Választani a fogások száma közül lehet, 4 és 7 között. Az Olimpia, Takács Lajos és Csongrádi Csaba vendéglője pillanatok alatt fogalommá vált a magyarországi gasztronómiai megújulásban.

Az étteremmel szoros és szerves együttműködésben megszülető új étkezéslet az „őszinte konyha” alapértékeiben osztozik: fantázia, tapasztalat, természetesség, egyszerűség, személyesség. A magas hőfokú fatüzes égetéssel megszületett porcelán- és kőedény tányérok hazánknál tágabb horizontban is páratlanok tekinthető karaktert társítanak a séf alkotó szabadságához.



„Véletlenül lettem szakács. Igazából porcelánfestő szerettem volna lenni, de a gépek mind jobb kézre vannak beállítva a gyárban, én pedig balkezes vagyok. Úgyhogy szakács lettem, de tulajdonképpen nem kerültem messze a porcelánoktól, kerámiáktól, mert amikor már megtehettem, nem csupán az ételek elkészítése volt számomra fontos, hanem az is, hogy mire tálalom őket, hogy ők ketten – az étel és a tányér – hogyan működnek együtt, mit adnak egymásnak, hogyan lesznek ketten sokkal



több, mint az egy meg egy. Csakhogy nem könnyű olyan tányérokat találni, »akkikkel« – akárcsak a munkatársakkal – szívesen dolgozik az ember, »akiknek« lelkük és személyiségük van, a miénkkel rokon mentalitásuk.

Néma Júlia egy, az Olimpiában elköltött vacsora után azt mondta: »Ilyen szép ételekhez szép tányérok is kellenek.« Percek alatt megtaláltuk a közös nevezőt, nem kellett sokat egyeztetnünk, terveznünk, mert Júlia munkáira ugyanolyan hatással van Ázsia, mint az én ételaimre, s amit leginkább így tudnék összefoglalni: az ázsiai – de leginkább a japán – szellemiség lenyomata az európai tradíciókon. Polipbrassóit, miszós padlizsánkrémet, enokigombás fehércsokimousse-t adunk bennük. Inspirálnak engem ezek a tányérok, mert szembe-mennek az egyhangúsággal, az egyformasággal és a lélektelenséggel. Ez a szelíd, de kérlelhetetlen lázadás rokonítja őket az ételimmel. Szeretjük ezeket a tányérokat, mindegyik sorozatnak saját nevet adtunk oda-bent a konyhában: ufo, kétszínű sajtos, csingaléra, úrhajó, »jappán« kerek, kisvajás, kupica... Olyanok ők, mint az Olimpia, mint mi: kicsit rusztikusak, lételemük a filozófia, de azért nem mentesek a csibészségtől sem. Az olajzöld úrhajó a kedvencem.”

Takács Lajos séf,
Olimpia Vendéglő

Vacsoramenü az Olimpia Vendéglőben egy őszi estén 2012-ben.

1. avokádó, konfitált pisztráng ceviche
2. házi kenyér, vaj
3. kacsamáj, tokhal, mangó
4. gombatea
5. currys kagyló
6. csirkemell, csicsókapüré, tengerispárga
7. csirke, sütőtök
8. kacsaravioli, spenót
9. báránygerinc, zöldborsópüré, sült lilaburgonya
10. fehércsokimousse, miszós enokigomba
11. szőlőmousse

1. avokádó,
konfitált pisztráng ceviche



2. házi
kenyér,
vaj





kacsamáj, tokhal,
mangó



gombatea



currys
kagyló

csirkemell, csicsókapüré,
tengerispárga





csirke,
sütötök



kacsaravioli,
spenót



báránygerinc,
zöldborsópüré,
sült lilaburgo-
nya



fehércsokimousse,
miszós enokigomba







5.3. TIZENKÉT KŐMŰVES

A *Tizenkét kőműves* című sorozat egy tárgycsoport és a róla készült fotogram alapú leképezések szerves gondolati és formai egysége.

Az egymás mellé sorolt lapok elemi építőegységünk, a téglá anyagára, szerkezetére, arányaira és metaforájára lépnek vissza, és a kezem plasztikus lenyomatát őrzik. A tizenkét téglalap felszínének rajzolatai – melyeket pyrogramnak nevezek – előzetesen felvitt máz nélkül, a fatüzes kemence légkörében megolvadó hamuból, a rendkívül magas hőmérsékletű tűz- és légáramok hatására születnek meg.

Hasonló közvetlenséggel hívja elő a hő rokon jelensége, a fény a tárgyak fotóit. A lapok vetületeiről először kék színű napfénypapír fotogramokat készí-

tettem. Ezeket a negatív árnyképeket azután digitális úton visszafordítottam pozitívba, végül áttettem fekete-fehérbe, így születtek meg a pyrogramos lapocskák frontális és oldalnézeteit tartalmazó kompozíciók.

Falak és lapok. Plasztikák és hullámzó síkok. Föld, tűz, fény, víz. Téglarakás és téglalontás, építés és leépítés egészen az elemekig. A sorozatban *Kőműves Kelemen* balladájának súlyos témái és motívumai mozognak, a fahamu-máz az épületért feláldozott ember „mész közé kevert” hamvát idézheti. Hiszen a ballada is változatokban létezik: egyszer tizenkét, máshol tizenhárom kőművesről beszél, a két halottal pedig még lehetetlenebb elszámolni. A dimenzióváltások az építés hiábavalóságát, a dekonstrukció intését és az alkotó áldozat kérdését járják körül.



*„Összetanakodott tizenkét kőműves,
Az tizenharmadik Kelemen Kőműves.
Magas Déva várát hogy felépítenék,
Félvéka ezüstért, félvéka aranyért.*

*Amit reggel raktak, az délre leomlott,
Amit délbe raktak, estére leomlott.
Összetanakodik tizenkét kőműves:
Falat megállítani hogy lesz lehetséges.*

[...]

*Tizenkét kőműves azt a törvényt tette:
Kinek felesége hamarabb jön ide,
Fejét levágjuk, tűzzel megégessük,
A szép fehér hamvát a mészbe keverjük.*

*A szép fehér hamvát a mészbe keverjük,
Magos Déva várát azzal felépítsük.*

[...]

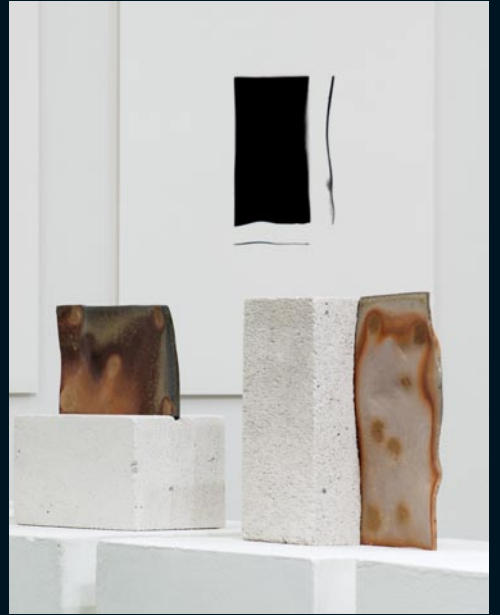
*Nyakát ketté vágják, tűzzel megégetik,
Az ő gyenge hamvát mész közé keverik.
Az ő gyenge hamvát mész közé keverik,
Magos Déva várát azzal felépítik.*

[...]

*Átkozott legyen hát magas Déva vára,
Még a nap se süssön fényesen reája...”*

[Kőműves Kelemen, Kallós Zoltán gyűjtése]

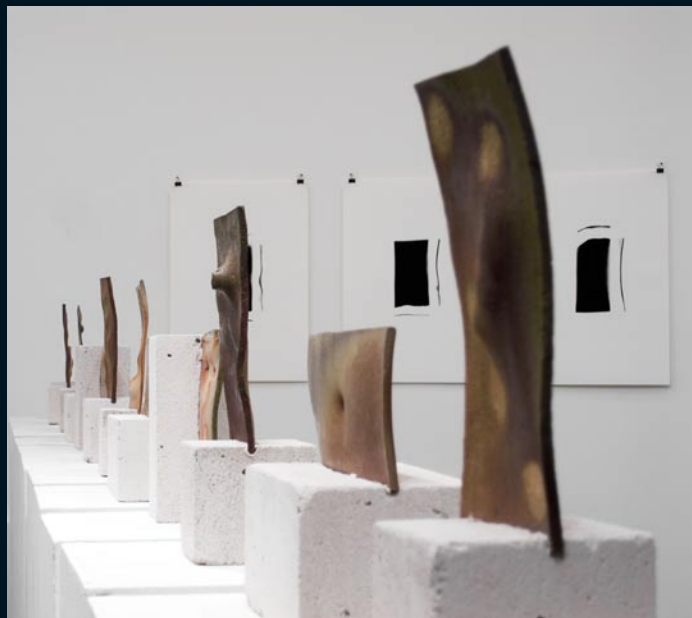
▲ *Tizenkét kőműves.*
Installáció részletei
a Fészek Galériában,
Budapest, 2011



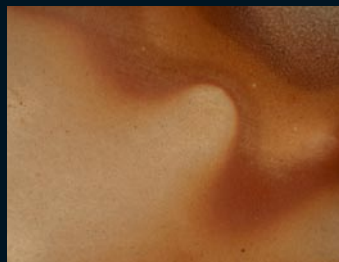


◀ Fészek Galéria,
Budapest, 2011

▲ DLA kiállítás,
Ponton Galéria,
Budapest, 2012



◀ Részletek
pyrogramokkal



5.4. PORCELÁNPLASZTIKÁK

Amikor papírporelán tárgyaitam kitettem a fatüzes égetés nagy múltú módszerének és esztétikájának, az áttetszőség új értelme tárult fel előttem: a fény mozgásában szemlélt folyamat transzparenciája.

A fotogram analógiájaként kezelt kemencét tudatosan arra kezdtem használni, hogy háromdimenziós képeket, pyrogramokat hívjak elő a tűzérzékeny kerámián. Finom, áttetsző papírporelán plasztikákat helyezni az anagama kemence intenzív, elementárisan vad közegébe – ez újszerű megközelítésnek bizonyult.

Persze korábban is égettek porelánt fatüzbén, de a fazekasok inkább igyekeztek égetőtokokba helyezni az edényeket éppen azért, hogy óvják őket a drasztikus behatásoktól. A – kínai eredetű – nyugati hagyományban pedig egyenesen a porelán makulátlanul csillogó hófehértége az eszmény.

▼ *Tájkép II. Természetes hamumázás papírporelán és köedény*
Conrad Calimpong anagama kemencéjében égetve, Kalifornia, 2010

Engem viszont pontosan az foglalkoztat, hogy meddig feszíthető a porelán anyagisága a fatüzes égetéssel, meddig érezhető még, hogy mi az eredeti hordozó, és honnan kezd egy egészen más, átlényegült jelenlétet ölteni. A pyrogramok éppen a porelán fehér vásznan tünnek elő tisztán, színesen, kontúrosan és kontrasztosan. Az optimális eredmény céljából különféle porelánokat alkalmaztam, és saját alapanyagot is kidolgoztam, mely a legjobban megfelelt a konstrukciós és égetési eljárásnak.

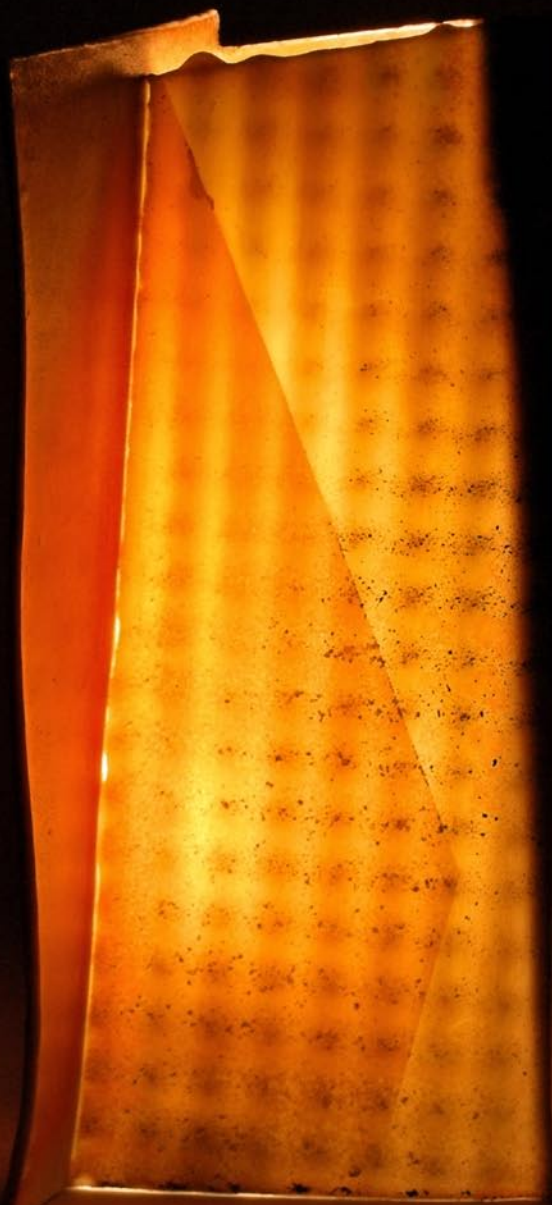
Alapvetően geometrikus térkompozícióim megmozdulnak, szervessé válnak, életre kelnek a fény-láng-hő közegben, kiszámíthatatlan személyességük fokozódik. A rájuk égő hönymok – és maguk a teljes tárgyak mint pyrogramok – végigkövetik és megjelölik létrejöttük eleven folyamatát.

Szívesen gondolom azt, hogy ezeket a tárgyakat közreműködésemmel a tűz építi; és nem a tűz, hanem a fény égeti ki. A horizontális, lapszerű szerkesztés kitettségüket, azaz expozíciójukat hangsúlyozza.





► *Mindennapi kenyér I.* Természetes hamumázás papírporelán és kőedény Frederick Olsen anagama kemencéjében égetve, Kalifornia, 2009



◀ *Árnyék III.* Shino mázas papírporelán Frederick Olsen
anagama kemencéjében égetve, Kalifornia, 2010



◀ *Szintér II.* Shino mázas papírporelán és mázatlan kőedény
Frederick Olsen anagama kemencéjében égetve, Kalifornia, 2010



◀ *Szintér V.* Shino mázas papírporelán és mázatlan kőedény
Frederick Olsen anagama kemencéjében égetve, Kalifornia, 2010

◀ *Árnyék I.* Shino mázas
papírporelán Frederick
Olsen anagama
kemencéjében égetve,
Kalifornia, 2010



◀ *Árnyék II.* Shino mázas
papírporelán Frederick
Olsen anagama
kemencéjében égetve,
Kalifornia, 2010



▼ *Szél.* Shino mázas
papírcelán
Frederick Olsen
anagama
kemencéjében
égetve, Kalifornia,
2010



▼ *Monostor II.*
Természetes
hamumázás
papírcelán
és kőedény
Frederick Olsen
anagama
kemencéjében
égetve,
Kalifornia,
2009-11



