

ANTONIO NEGRI, GOST  
SUBVERZIVE FESTIVALA

*Kapital ne može  
preživjeti bez  
izrablivanja*

str. 5

IRINA BOKOVA,  
DIREKTORICA UNESCO-a

*Upoznaj svoje  
da bi poštovao  
tuđe*

str. 11 i 13

# ZOOM

# ZOOOW

SELIMIR OGNJENIĆ, DOAJEN TURIZMA

## Gostoljubiviji smo no što mislimo

str. 2 i 3



subotnji magazin

Subota, 28. svibnja 2011.

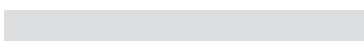
Glas Istre

FOAM

## OPEN SAUCES

### Hrana kao spoj umjetnosti i znanosti

str. 6 i 7



# Hrana je puno više

Piše Lara BAGAR

Super cijena, od četvrtka do nedjelje komad kristal salate za samo 1,99 kuna, domaće jagode samo 11,99 kuna, surimi štapići (uz čiju sliku u zagradi piše da imaju okus raka) na akciji su čak 30 posto sniženi i pakiranje stoji svega 6,29 kuna.

Kupi, kupi, još malo pa nestalo, vrišti s letaka u poštanskom sandučiću, kojima popularni supermarketi mame još popularnijim cijenama. Bitna je kvantiteta a ne kvaliteta, deviza je trgovaca posttranzicijskog kapitalizma. No, cijena jeftine hrane itekako je skupa - sve je više djece alergično, intolerantno na hranu, a bolesti novog doba više se ni ne mogu dijagnosticirati latinskim nazivima.

Takvi fenomeni su motivirali članove udruge FoAM da pokrenu zanimljiv transdisciplinarni projekt *Open Sauces*, koji su nedavno FoAMovi utemeljitelji Maja Kuzmanović i Nik Gaffney prezentirali u pulskoj galeriji Makina. Maja Kuzmanović, umjetnica i istraživačica rodom iz Pule, već 20 godina živi u zapadnoj Europi gdje umjetnički djeluje kroz studio-udrugu FoAM. Od 1997. kad završava magisterij na interaktivnim medijima i trendovima dizajna u Nizozemskoj, prisutna je na svjetskoj sceni s projektima koji spajaju umjetničko i znanstveno promišljanje.

## NNNI za kolaps kapitalizma ili promjenu klime

- Prije nego što možemo pojesti hranu, trebamo je negdje proizvesti i nabaviti. Današnje europsko društvo većinom proizvodi hranu kroz industrijsku agrikulturu, da bi bila dostavljena u super i hipermarkete kroz multinacionalne distribucijske mreže. Naravno, još uvijek postoje lokalni i organski proizvođači koji prodaju robu na tržnicama i u malim nezavisnim dućanima. No, većina ljudi u gradovima potpuno je ovisna o hrani s ruralnih područja i iz globalne proizvodnje. Biti potpuno ovisan o bilo čemu, bespomoćna je i opasna situacija. Ukoliko se nešto malo poremeti u kompleksnom sistemu prehrambene industrije, kako ćemo doći do hrane, upozorava Maja, navodeći da u "razvijenim" zemljama mnoga djeca ne znaju da je hamburger nekad bio krava, a kamoli da znaju uzgajati rajčicu iz sjemena.

Međutim, počinjemo se osvještavati i znamo da ako želimo opstati, moramo znati kako održati sebe, svoje zajednice, pa i čitavu ljudsku rasu i globalni ekološki sustav. Bez

*U stoljeću gdje klimatski kaos Zemlju često pretvara u negostoljubivo prebivalište bitno je istraživati alternativne metode simultanog hranjenja ljudi i našeg okruženja. Pod hranom podrazumijevam ne samo ono što stavimo u usta, već holističke zalogaje koji hrane sva osjetila, mišljenje, duh i društvenost, veli Maja Kuzmanović, rodom Puljanka, koja već 20 godina živi u zapadnoj Europi gdje umjetnički djeluje kroz udruhu FoAM*



Maja Kuzmanović: Većina ljudi u gradovima potpuno je ovisna o hrani s ruralnih područja i iz globalne proizvodnje, a to je bespomoćna i opasna situacija

obzira jesmo li na selu s puno zemlje ili na 10. katu nebodera, kako imati dovoljno hrane u slučaju ekološke, ekonomske ili društvene krize?

- Kad sam ja odrastala u Jugoslaviji, svako toliko smo imali vježbe NNNI (Ništa nas ne smije iznenaditi) da bismo se pripremili za vanjske agresije. Pitam se kako bi današnje NNNI vježbe izgledale da se pripremamo na kolaps kapitalističkog sistema ili drastičnu promjenu klime, ili na dominaciju ksenofobičnih i fundamentalističkih ideja. Stoga, u stoljeću gdje klimatski kaos Zemlju često pretvara u negostoljubivo prebivalište, bitno je istraživati alternativne metode simultanog hranjenja ljudi i našeg okruženja, uključujući i ne-ljudska bića s kojima ga dijelimo. Kad govorim o hrani, podrazumijevam ne samo ono što stavimo u usta, već holističke zalogaje koji istovremeno hrane sva osjetila, mišljenje, duh i društvenost. Hrana je puno više nego samo biološko gorivo: ona je i društveni simbol gostoljubivosti i velikodušnosti. Uz dobar ručak i čašu vina svađe gube

na intenzitetu, objašnjavala je Maja u galeriji Makina.

Da bi ilustrirala kako se mogu ukusno hraniti i ljudi, ali i njihovo prirodno okruženje, pozvala je eksperimentalne kuhare iz ribljeg restorana Batelina iz Banjola da prezentiraju što se može spremati od zapostavljenih ribljih vrsta koristeći inovativne načine pripreme, kao što su "istarski sashimi", carpaccio od ovčice (mormora) ili confit od morske mačke. Uz degustaciju Batelinine ribe i raznih zalogaja iz FoAMove kuhinje, galerija Makina se pretvorila u mjesto za veseli gradski piknik.

## Otvoreni izvori i umaci

No, iako je potrošnja hrane često izrazito veseo i društveni čin, ostali dijelovi hranidbenog lanca - proizvodnja, priprema i probavljanje hrane, tradicionalno su vrlo tajanstveni i zatvoreni. Poznati kuhari su stoljećima skrivali svoje specijalne recepte i prenosili znanje tek jednom ili nekolicini odabranih učeni-

Dario MEMEDOVIC



ka. Prehrambena industrija desetljećima patentira sastojke i procese proizvodnje radi veće zarade. U suvremenoj kulturi te turbulentnoj ekonomskoj i ekološkoj situaciji takva tajanstvenost nije održiva. Što više ljudi bude svjesno od kuda njihova hrana dolazi, što jesti i kako koristiti hranu kao tjelesni, duhovni i kulturni lijek, to će ljudska zajednica imati više šanse za dugotrajni opstanak. Ali, za preživljavanje na duge staze treba početi još danas, ne čekati sutra.

Zadnjih deset godina tajanstvenost se polako gubi. Inspirirani "open source" pokretom u informatici, i veliki master chefs kao Heston Blumenthal i Ferran Adria dijele svoje izume s kolegama i širom publikom. Industrija je malo sporija, ali hackeri hrane i lijekova nalaze načine da "otvore" recepte i naprave nedostupne proizvode jeftinijim, a i zdravijim.

FoAMove suradnice, Kate Rich i Kayle Brandon, dijele svoje recepte "open source Cole" preko interneta. Cube Cola se može kupiti kroz društvene mreže i Feral Trade Network, gdje Kate distribuira robu u torbama umjetnika koji putuju na manifestacije i konferencije po cijelom svijetu. Roba se osobno dostavlja, tako smanjujući količinu CO2, a uz Colu i druge namirnice dobijete i čitavu priču o njihovom putu od proizvođača do vas. Jedina je neugoda da je distribucija vrlo spora - Kate je zove *slow shopping*, no zanimljivo je da ukoliko želite dobiti svoje namirnice, u vašem mjestu moraju postojati kulturni događaji na koje će umjetnici putovati i usput vam donijeti špežu. Iz Pule je na Feral Trade uključena Majina majka, Danica Kuzmanović,

sa svojim rakijama od medicinskih trava i voća.

- Motivirani takvim idejama i društvenim promjenama, u FoAMu smo pokrenuli projekt *Open Sauces* (otvoreni umaci) da bismo potaknuli proaktivan, ekološki, društveno i kulturno koristan pristup hrani. *Open Sauces* se sastoji od istraživanja, simpozija, večera, sezonskih slavlja hrane, urbanih intervencija, publikacija o suvremenoj kulturi hrane, a od ove godine imamo i kuharski klub profesionalaca i amatera - *Open Sauces Cooking Club*, gdje članovi dijele recepte i znanje preko interneta, kuhaju u kulturnim organizacijama i privatnim kućama, stvarajući tzv. *Gesamtkunstwerk*, sinestetske događaje gdje je hrana samo jedan dio menija: zvukovi, riječi, prostor, svjetlost, interakcija - sve pridonosi stvaranju atmosfere.

## Med s briselskih krovova i kamilica s Vidikovca

Kao kulturna organizacija, u FoAMu se osjećamo odgovornim za našu "javnu dijetu". Prečesto dođemo na galerijska otvorenja na kojima se služi loše vino i čips, dok se ljudi dive velikim umjetničkim radovima. Za nas nema razlike između kvalitete slike, kompjuterskog programa i zakuske. Svi oni imaju potencijal biti vrhunska umjetnička djela. Na svim FoAMovim otvorenjima, izložbama i konferencijama hrana je konceptualno usklađena s temom, promovira održivo hranjenje i društvene veze između proizvođača i potrošača - objašnjava Maja.

Open Sauces ima tri cilja. Prvi: da promovira održivost u pristupu hrani, znači u branju, uzgoju, pri-

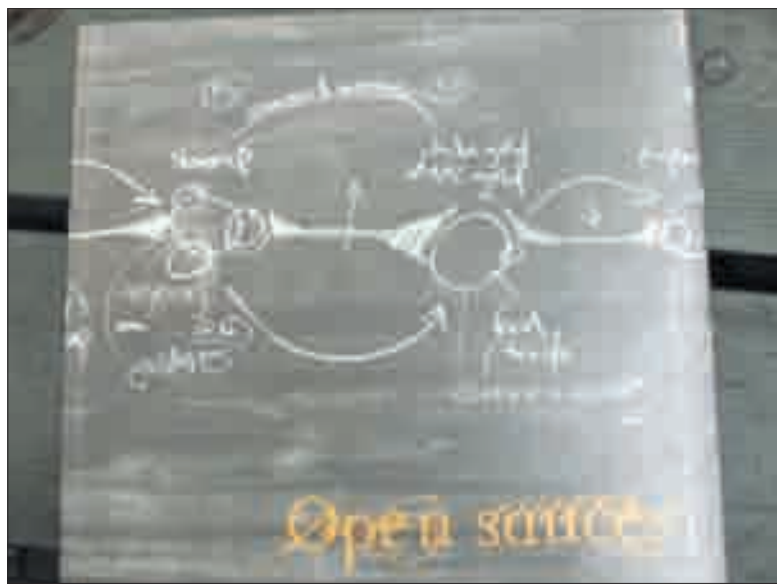


PRISTUPU HRANI SA ZNANSTVENOG I UMJETNIČKOG ASPEKTA

# od biološkog goriva



Veseli gradski piknik u pulskoj galeriji Makina



Open Sauces (Otvoreni umaci) – knjiga recepata prema istoimenom projektu-pokretu

premi, potrošnji, probavi i bacanju. Potom je cilj promocija hrane kao suvremenog eko-umjetničkog i bio-art medija, gdje umjetnička djela ne zagađuju okoliš, jer su potpuno potrošna. Projekt koji je počeo simpozijem u obliku degustacijske večere od 13 sljedova, nekoliko godina potiče otvorenu suradnju među umjetnicima, znanstvenicima i ostalim inovatorima, upoznavajući ih sa stručnjacima i amaterima koji se bave tradicionalnim, čak i predindustrijskim metodama proizvodnje i pripreme hrane.

U tom kontekstu većina FoAMovaca radi na projektima koji omogućavaju stanovnicima urbanih središta da se više uzdaju u sebe i svoje okruženje. S tim u skladu rade na

širenju urbanog vrtlarstva i pčelarstva, koristeći principe permakulture (permanente agrikulture, kroz koju se tlo bogati umjesto uništava).

- Radimo na održivom vrtlarstvu, koje se može prakticirati u vrtovima, na krovovima, balkonima, pa čak i kuhinjskim prozorima. Jedna od metoda je tzv. seedballs ili seedbombing - način sijanja bez kopanja, u kojem su sjemenke pokrivene glinom i kompostom pa se mogu jednostavno baciti na tlo, i na mjestima gdje je vrlo plitko. Trik tih malih loptica sjemenki, koje je osmislio japanski mikrobiolog i "prirodni vrtlar" Masanobu Fukuoka, u zajedničkom je sadenju različitih biljaka koje si uzajamno pomažu (tzv. companion planting ili guild gardening). U

suštini dizajnira se mali eko-sistem u glinejnoj loptici. Treba izabrati urodne biljke, koje rado surađuju te nisu previše invazivne, gdje neke imaju duboko korijenje, druge brzo rastu i stvaraju sjenu, treće spajaju dušik itd. Ako je kombinacija biljaka dobro selektirana, nakon što loptica sjemenki proklija, ne bi se trebalo previše obrađivati, jer se biljke uzajamno održavaju. Mnogi se "guerilla gardeners", gerila vrtlari, koriste ovom tehnikom, da bi sadili pročišćavajuće i jestive biljke na javnim površinama, uz ceste i u nekorisnim industrijskim zonama.

Pored uzgajanja biljaka educiramo sebe i druge o branju jestivih biljaka i lovu životinja u gradovima. Wietske Maes i Matteo Paquinelli su započeli pokret zvan *Urbanibalism* te zajedno s Theonom Karelseom i Cocky Eek iz FoAMa u Amsterdamu vode ekspedicije branja i pripremanja gradsko-divljih biljaka i životinja. U Briselu FoAMova suradnica Christina Stadlbauer je gradska pčelaričica koja proizvodi med na gradskim krovovima - priča Maja i dijeli komadiće parmezana s briselskim medom i prahom od kamilice s Vidikovca.

## Parfem od graška i mente

Kad je hrana kupljena ili uzgojena, kako je spremiti? Nekoć davno je to bilo jednostavno - recepti su se prenosili s generacije na generaciju, uzgajale su se iste biljke i životinje, koristile iste tehnologije i procesi pripreme. Danas je svaka kuharica suočena s mnoštvom kompleksnih mogućnosti: regionalne kuhinje, organska hrana, lokalno proizvedena ili fair trade, fusion cuisine, molekularna gastronomija, da ne spomi-

## Bobica grožđa

Koliko god parfemi od hrane i molekularni recepti zvuče znanstveno-fantastično, Maja poručuje da sve počinje od svjesnog jedenja najjednostavnijih svakodnevnih obroka. U Makini smo sudjelovali u malom eksperimentu osvješćivanja hrane, inspiriranom budističkom "mindfulness" meditacijom - uzmite bobu grožđa u ruku, pogledajte je, kako izgleda kad je okrenete prema svjetlu? Dodirnite je, pritisnite, rolajte. Kakva je površina? Tvrda, elastična, hrapava? Poslušajte grožđicu, što čujete? Jeste li ikada razmišljali o tome koliko je zvuk bitan u doživljaju hrane? Pomirite se, kako biste opisali taj miris? Na što vas podsjeća? Utječe li vam miris na emocije, koje poput mjehurića izlaze na površinu?

Napokon, stavite grožđicu na usnice, stavite je na jezik, ispod jezika, posajte je i napokon zagrizite, polako, nemojte je progutati. Što se dešava u ustima? Postaju li vlažnija kad reagiraju na okus? Prepoznajete li okus, kako bi ga opisali? Osjećate li samo jedan okus ili više njih? Duboko udahnite i izdahnite. Kako je mirisati grožđicu unutar usta? Osjećate li drugačije mirise? I napokon, pomalo progutajte. Što osjećate sada? Zadovoljenje, olakšanje, gađenje ili nešto drugo? Sve su to pitanja na koja samo dvije bobice grožđa mogu dati oprečne odgovore, bobica iz organskog vrta bez pesticida i bobica iz popularnog hipermarketa po još popularnijoj cijeni. Isprobajte sami...

## Navigacija za samoniklo jestivo bilje

Kako bi mlade potaknuli da se počnu brinuti i koristiti gradskom divljinom, FoAM iz Amsterdama je razvio *Boskoi* (od grčke riječi koja znači "onaj koji pase"), aplikaciju za mobilne telefone s Android OS-em, preko koje se mogu naći jestive biljke u raznim gradovima svijeta, sa sugestijama za branje i pripremu. Na navigaciji dobijete mapu grada koja pokazuje gdje su jestive biljke i što s njima možete napraviti. Mogu se dodati gradovi i biljke u čitavom svijetu. Dovoljno je pokrenuti aplikaciju, unijeti GPS koordinate i odrediti kojoj skupini pripada (npr. voćkama, korijenu, bilju, gljivama...) i automatizmom je na stranici *Boskoi.org*. Za Pulu je to napravio Goran Kuzmanović kojemu je hobi održivo branje samoniklih jestivih biljaka - na *Boskoi* program uvrstio je biljke oko OŠ Vidikovca.

## Na listi 100 mladih svjetskih inovatora

Krajem 90-ih Maja Kuzmanović je počela eksperimentirati s interaktivnim filmom, virtualnom ili miješanom stvarnošću, dok je radila na znanstvenim institutima u Nizozemskoj, Njemačkoj i Belgiji te surađivala s umjetnicima iz Europe, Amerike i Australije. Prije 11 godina je utemeljila FoAM kao transdisciplinarni laboratorij za kulturu, tehnologiju i ekologiju. U umjetničkom djelovanju intenzivno koristi znanstvene metode, koje je priznao i prestižni MIT, uvrstivši Maju na listu 100 mladih svjetskih inovatora. Nakon osnivanja FoAMa, ona stvara kulturnu viziju i strategiju te međunarodne udruge, sada sa studijima u Briselu, Amsterdamu, Stockholmu i Helsinkiju, a nada se ubrzo i u Aziji.

Njene ideje o razvoju globalne holističke kulture je uočio i Svjetski ekonomski forum te ju 2006. nominirao članom grupe mladih globalnih vođa (Young Global Leaders). Zadnjih se godina bavi održivom kulturom, kroz projekte koji obrađuju svakodnevne teme (hranu ili ozelenjavanje gradova) s holističke točke gledišta, gdje mnoge discipline - od vrtlarstva i kuhanja do teorijske fizike, imaju jednako bitan doprinos.

## Mističarka Hildegard

Majin idol je srednjovjekovna mističarka i iscjeliteljica Hildegard von Bingen, koja je već prije skoro tisuću godina radila na širenju transdisciplinarnosti - Hildegard je komponirala muziku, liječila biljkama, stvorila svoj mističan jezik, prva opisala ženski orgazam i radila na emancipaciji žena i nedogmatičke spiritualnosti.

njemo razne dijete za mršavljenje, za seksualnu moć, za izlučivanje toksina... Kako odabrati?

- U *Open Saucesu* smo se opredijelili za kombinaciju tradicije i eksperimenta. Radili smo s tradicionalnom ayurvedskom medicinom, gdje se hrana sprema kao lijek, a ukusi imaju terapijski utjecaj na probavu, ali i na misli, ponašanja i osjećaje. S druge strane smo se obratili mladoj znanosti molekularne gastronomije, popularizirane knjigama Harolda McGeea i Hervéa Thisa, pa smo se savjetovali s mladim znanstvenikom Bernardom Lahousseom. Ta znanost istražuje hranu na molekularnoj razini, pa nalazi objašnjenja mnogih zagonetnih bakinih priča (recimo, zašto je bolje kuhati džem u bakrenom posuđu), ali dolazi i do zanimljivih izuma koji se u poznatim restoranima primjenjuju da bi se gosti iznenadili ukusom, teksturom ili postupkom pripremanja hrane, primjerice, sparivanje okusa po sličnosti molekularnih spojeva, kao čokolada

i masline ili kava i češnjak. Zajedno s japanskom olfaktornom umjetnicom Maki Ueda napravili smo parfem od juhe od graška i mente. U Makini je Nik gošće špricao mirisom juhe od poriluka. Tehnike pravljenja parfema mogu dobro doći i kod kućanske proizvodnje raznoraznih infuzija - rakija, ulja, čajeva, da bi se dobio intenzivniji miris - objašnjava Maja. Kaže da se u Puli ljudi često čude čime se ona bavi i kažu da to tu ne postoji.

- S time se baš i ne slažem. Ima i u Puli ljudi koji eksperimentiraju s alternativnim načinima života i propitkuju potrošačku dogmu, ili spajaju nespojive discipline, no ne nalaze podršku kroz tradicionalne kanale. U biti nije nigdje lako nezavisnim kreativcima, pa smo zato i utemeljili FoAM, u prijevodu pjena, gdje svaki mjehurić predstavlja jednu disciplinu ili kreativca, koji kad se spoje formiraju dinamičan, necentraliziran fenomen - zaključuje naša sugovornica.