

eat
me
TRAPHOLT

6	Velbekomme Enjoy!
8	Tak Thank you
10	EAT ME (dk)
26	EAT ME (uk)
36	At fremme en ny type designere
48	Feeding a new breed of designers
56	Mad og sanserne
62	Food and the Senses
66	Mad-performance fra stilleben til foto
84	Food as performance: from still life to photograph
90	Stilleben Maleri
100	Still Life Painting
105	Sanser Senses
121	Identitet Identity
143	Grænser Boundaries
153	Samfund Society
169	Natur Nature
179	Kultur Culture
191	Fremtid Future
199	Biografier Biographies
216	Referencer References

Velbekomme

Karen Grøn

Hvad betyder mad for os?

Mad er vores samtids supermetafor. Med mad kan vi nærmest kommentere alt: Samfundsproblemer, kulturvaner, identitetsopfattelse, naturforståelse, grænsesætning, sanselighed og fremtidsvisioner. Trapholt præsenterer i EAT ME samtidskunstnere og -designere, der arbejder med mad som omdrejningspunkt. Ved at se på kunst- og designscenen kan vi se de mangfoldige perspektiver på mad.

Centralt i udstillingen er det store sansebord - TASTE ME. Her kan Trapholts gæster opleve udstillingens pointer på egen krop. Hvad er smag? Hvordan påvirker omgivelserne vores smagsoplevelser? Hvad er fremtidens mad? Omkring sansebordet står 28 spisebordsstole, der er udformet af designere i Danmark. Alle stolene er kommet i produktion inden for de seneste fem år.

Omkring hjemmets spisebord udfolder vi dagligdagens ritualer, hvor værdier, smag og praktik mødes. I et afsnit i udstillingen præsenteres den typiske bordopdækning med service, tekstil og møbler for hvert årti siden 1960 og frem til i dag.

Udstillingen er kurateret af museumsdirektør Karen Grøn i dialog med designer og direktør for Dutch Institute for Food & Design, Marije Vogelzang, som har været med til at skabe den nye fagdisciplin "Eating design"; professor ved London University og leder af Centre for the Study of Senses, Barry C. Smith, der er ekspert i smagssansens kompleksitet; lektor ved Aarhus Universitet og leder af FOCUS (Centre for Food Culture Studies), Karen Klitgaard Povlsen omkring mad og medier samt seniorforsker og museumsinspektør ved Statens Museum for Kunst; SMK, Eva de la Fuente Pedersen om det klassiske hollandske stilleben og verdenssyn samt chefredaktør Erik Rimmer fra Bo Bedre.

Til udstillingen er der foredragsrækker, events og et undervisningstilbud til skoler, der kan findes på www.trapholt.dk.

Trapholt vil gerne takke både kunstnere, designere, gallerister, forskere og skribenter, som har hjulpet med i tilblivelsen af dette store projekt.

Uden økonomisk støtte og sponsorater havde et projekt af denne kaliber ikke kunnet lade sig gøre. Trapholt takker A.P. Møller Fonden og Augustinus Fonden for økonomisk støtte samt hjælp fra Summerbird.

Enjoy!

Karen Grøn, Director, Trapholt

UK

What does food mean to us?

Food is the super metaphor of our time. Using food, we can comment on practically anything: social problems, cultural habits, our identities, our understanding of nature, setting boundaries, our sensibilities and our visions of the future. With EAT ME, Trapholt presents a series of contemporary, cutting edge artists and designers who work with food as their focal point. By viewing the art and design scene, we can gain a fuller picture of the diverse perspectives on food.

Central to the exhibition is the large 'sense table'. At the table, those visiting Trapholt can experience the exhibition in a direct way, on their own bodies. What is taste? How do the surroundings affect our taste experiences? What will be the food of the future? Surrounding the sense table are 28 dining chairs, each designed by Danish designers. All the chairs have come into production within the past five years.

Around our home dining table, we perform our everyday rituals in which values, tastes and practices meet. Hence, one section of the exhibition displays typical table settings, with dishes, cutlery, textiles and furniture from each decade since the 1960s up to today.

The exhibition has been curated by Trapholt's director, Karen Grøn, in dialogue with the following experts: Marije Vogelzang, designer and director of the Dutch Institute for Food & Design, who has been instrumental in creating the new field of 'Eating design'; Professor Barry C. Smith of the University of London, director of the Center for the Study of the Senses and a renowned expert on the complex nature of taste; Associate Professor Karen Klitgaard Povlsen of Aarhus University, head of the Center for Food Culture Studies (FOCUS) and researcher on food and media; Senior Researcher Eva de la Fuente Pedersen, Inspector at the National Gallery of Denmark (Statens Museum for Kunst) and an expert on classic Dutch still life and worldview; and editor-in-chief Erik Rimmer and Katrine Martinsen-Larsen from the magazine *Bo Bedre*.

In conjunction with the exhibition, there will be a series of lectures, events and an organized program for schools available on the www.trapholt.dk website.

Trapholt would like to thank the following artists, designers, gallerists, researchers and writers who helped in the realization of this great project.

TAK – Thank you

8000C

Abrahan Mignon

Actus

Andersen Furniture

Anja Franke

Antoni Miralda

Anya Gallaccio

A.P. Møller Fonden

ARDE design studio

Arpad Dobriban

Atelier Erwin Wurm

Augustinus Fonden

Barry C. Smith

Blum & Poe

B°Fex

Bolia

Brdr. Krüger

byKATO

Caroline Nyvang

Cecilie Manz Studio

Charlotte Brocard

Chloé Rutzerveld

Collection of Kimberly Light

Dan Bannino

Dimitri Tsykalov

Egeværk

Elizabeth Willing

Ellen de Brunijne Projects

Ellie Harrison

ENKL

Erik Rimmer

Erwin Wurm, VG Bild-Kunst Bonn

Eva de la Fuente Pedersen

FDB møbler

Feelgood Designs

Foersom & Hiort Lorenzen

FoodCultura

Format-Industriel Design

Four Design

Frama

Fredericia Furniture

Gagosian Gallery

Galerie Rabouan Moussion

Galerie Steinek

GamFratesi

Gubi

Hanne Nielsen & Birgit Johnsen

Hans Sandgren Jakobsen design

Hans Thyge & Co

HAY

Helen Chadwick

Helle Brønnum Carlsen

Hf studio/inacircle

HolmbäckNordentoft

Honey & Bunny

Horsens Kunstmuseum

Iiu Susiraja

Inacircle

INDEX: Design to Improve Life

Isabel Ahm Studio

ISKOS-BERLIN

Jana Sterbak

Jette Löwén	Rose Eken
Jinhyun Jeon	Sadie Coles HQ, London
Johannes Nyholm	Salto&Sigsgaard
John Isaacs	Sarah Lucas
Jonas Edvard	Signe Hytte
Jonatan Leer	Simon Legald - Design
Karen Klitgaard Povlsen	Simone Brühl
Katja Bjørn	Søren Dahlggaard
Katrine Martensen-Larsen	Space Copenhagen
Koert van Mensvoort	Statens Museum for Kunst
L.A. Raeven	Stellar Works
Lammhults Möbel, AB	Strand + Hvass
LEE Mingwei	Studio Amanda Lilholt
MAK – Museum for Applied Arts	Studio Marije Vogelzang
Vienna	Summerbird
Mansour Ourasanah	SUPERFLEX
Marco Evaristti	Susanne Højlund Pedersen
Maria F. Hansen	SWAMP
Marije Vogelzang	Taryn Simon
MatzForm	Thomas Bentzen industrial design
Montana	Thomas Rentmeister
Muuto	Three
New Works	Tomm Velthuis, Playing Food by
Next Nature Network	TOMM
Nordic Tales	Trine Lyngsholm
Normann Copenhagen	Uli Westphal
Novel Cabinet Makers	We Do Wood
OEO ApS	Weigelt Studio
Ole G. Mouritsen	Welcome Trust
Randers + Radius	Welling/Ludvik Industrial design
Richard Saltoun Gallery	XUE 5 Seasons Furniture

EAT ME

Af Karen Grøn

Kunst og design af, om og med mad

Der er mad overalt. Vi køber kokebøger som aldrig før, læser om mad i litteraturen og aviser, ser film om mad, spiser med flygtninge, har madklubber etc. Det lader til, at med mad kan vi kommentere ALT: Miljøets belastning ved kødproduktion som en væsentlig samfundstrussel; psykiske lidelser relaterede til over- eller underspisning; måltidets kulturelle forskelle; nye teknologiske fremskridt med 3D printning og kunstigt dyrket kød; menneskets sanselige tilstedeværelse i verden og spørgsmål om, hvad der egentlig er naturligt. Vi kan nærmest forklare hele vores identitet gennem mad. Mad er blevet vores samtids supermetafor.

Inden for såvel kunst som design er emnet mad eksploderet de seneste år. På kunstscenen har madkunsten dybe rødder i stilleben og nadverbilleders repræsentation. I samtidskunsten i dag finder vi værker lavet både om og af mad. Inden for design forbindes mad traditionelt med genstande omkring maden såsom bestik, tallerkener, stole og rum. I dag er der kommet et helt nyt fagfelt kaldet "eating-design", som forholder sig til madsituationen og mad som proces. Hvad sker der i dag med mad i forhold til mad og design? Hvilke indsigter kan vi få ved at kigge ind i feltet? Trapholts store internationale udstilling EAT ME undersøger således, hvilke emner kunstnere og designere i dag berører, og hvad de vil fortælle os.

Mad som kunstnerisk medie

Mad som element i kunsten har en lang historie. Som museumsinspektør og seniorforsker Eva de la Fuente Pedersen, Statens Museum for Kunst (DK), beskriver i artiklen *Det Hollandske stilleben*, strækker mad og måltider sig kunstnerisk helt tilbage til motiver i vægmalerier i oldtiden, og man kan aflæse et helt verdenssyn ud af værkerne. Således ses det klassiske hollandske stilleben som et udtryk for et observerende verdenssyn. Man kan følge denne tænkning op til i dag, hvor mad i kunsten optræder i forlængelse af det modernistiske og poststrukturalistiske verdenssyn i det 20. århundrede (Foucault, 2006).

I det 20. århundrede slår modernismen igennem, hvor kunsten for alvor frigør sig fra at være repræsentativ til at omhandle de kunstneriske midler såsom form, farve, linje og rum (Gottlieb 2011). I starten af århundredet var mad således en anledning, men ikke målet for eksempelvis den danske maler Vilhelm Lundstrøms stringente kompositorisk koloristiske opstillinger, hvor han med komplementære kontraster søgte efter den optimale renhed i form og farve. (fig. 1)



(fig. 1) Vilhelm Lundstrøm (1893-1950) // *Opstilling med kande og fad*, 1937 // Olie på lærred // Trapholts samling
 (fig. 1) Vilhelm Lundstrøm (1893-1950) // *Arrangement with Jug and Plate*, 1937 // Oil on canvas // Trapholt Collection

Med modernismen får det kunstneriske materiale således sit eget liv med egne love og principper. Man forstår kunsten ud fra et udviklingsprincip, hvor den modernistiske kunst er mere "sand", end hvis en maler fastholder det klassiske repræsentative kunstsyn. Kunsten er i dette perspektiv transcendent.

I 1960'erne sker der noget radikalt nyt. Nu skifter madens rolle i kunsten karakter med fluxus kunst, popkunst og performance. Kunstneren flytter sig fra at være den udførende kunstner, der håndterer det kunstneriske materiale til at være en form for mediator, som formidler et hvilket som helst materiale. Kunstneren er således ikke længere i centrum, som det beåndede geni, der udfører en kunstnerisk sandhed gennem en kunstnerisk håndtering af kunstneriske materialer. Kunstneren artikulerer derimod nogle strukturer og refererer idéer gennem materialer, som ikke nødvendigvis er de klassiske kunstneriske materialer såsom oliemaling på lærred. Alt kan komme i spil. Det er selve handlingen, der er det centrale. Mad bliver et af de materialer, som kunstnere medierer gennem.

I 1961 viser den danske gallerist Arthur Køpcke værket *Købmand* af den schweizisk/rumænske kunstner Daniel Spoerri, hvor der blev solgt dåsemad fra den almindelige dagligvarehandel med kunstnerens påskrift *Attention: Artwork*. Den amerikanske skulptør Claes Oldenburg præsenterer på samme tid i New York sit toårige projekt *The Store*, hvor han sælger mad og køkkenudstyr i form af bemalet gips, papmaché og sammensyede lærreder (Bell 2015). I kunstneriske happenings og performances skifter mad fra at blive afbildet til at være det centrale kunstneriske materiale i sig selv. I 1964 præsenterer performancekunstneren Carolee Schneemann (US) værket *Meat Joy* i Paris, London og New York. I værket bevæger otte kvinder og mænd sig halvnøgne på gulvet, hvor de ruller sig rundt i rå kød, fisk, kyllinger, pølser, våd maling, transparent plastik, reb, børster og papir i en strøm af psykovisuel aktivitet (Brentano & Georgia 1994). (fig. 2)

I 1972 sender tv-stationen Channel 13 i New York en 90-minutters udsendelse med titlen *Eating the Univers*, hvor den østrigske kunstner Peter Kubelka laver mad foran et publikum med henblik på at fremhæve madlavning som en af verdens ældste visuelle kunstformer (Holzhey 2009). I nogle kunstværker forsvinder maden helt, og værket bliver til ord om mad. I værket *Spaghetti al Vento* fra 1978 giver den danske billedhugger Martin Erik



(fig. 2) Carolee Schneemann // *Meat Joy*, 1964-2010 // Courtesy Electronic Arts Intermix (EAI) // New York.

Andersen detaljerede sproglige instruktioner til, hvordan performeren (som kan være hvem som helst) skal koge spaghetti al dente og spise den foran en blæser. Luften fra blæseren vil blæse spaghettien ind i munden og medføre gråd, hvor de salte tårer kan fungere som smag til spaghettien (Higgins 2013). Thailandsk fødte Rirkrit Tiravanija har siden 1989 gjort "det at koge mad til andre" til et kunstværk om handlingens relationelle æstetik (Doherty, 2004), og det sociale rum som handlingen etablerer.

Det er på skuldrene af denne baggrund samtidskunstens værker af, om og med mad står. Udstillingen EAT ME på Trapholt præsenterer kunstnere og designere, som aktuelt arbejder af, om eller med mad. Det kuratoriske greb har været at gennemgå alt, hvad der foregår på den kunstneriske- og eksperimenterende designscene med afsæt i, hvilke emner kunstnere og designere kredser omkring. De skarpeste og mest udstillingsegne eksempler er blevet udvalgt og fordelt under emnerne: Samfund, Kultur, Identitet, Natur, Grænser, Sanser og Fremtid¹.

Samfund

Vi dyrker og forbruger mad i store mængder. Klodens befolkning skal ikke bare brødfødes, vi skaber også sociale sammenhænge og identitet gennem mad. Vi har et enormt forbrug af mad, og det vil i fremtiden blive større efterhånden som befolkningens antal og velstand stiger. De store systemer er brudt sammen, individet er blevet friset, og vi er underlagt øgede krav til selv at definere, hvem og hvad vi udvikler og danner os til. Hvis vi ikke er bevidste om og påklædt til at magte tidens accelererende antal af valgmuligheder, risikerer vi at bryde sammen (Giddens 1996).

Udtrykket "maddannelse" er kommet i spil som en vigtig kompetence i debatten. Ifølge debatbogen *Maddannelse* (Carlsen 2016) evner den maddannede forbruger at vælge bevidst i forhold til bæredygtighed, sundhed og æstetik. Forbrugeren har viden, holdning og fornemmelse for sansning i modsætning til den ureflekterede forbruger, der spiser uden at ænse, at forbruget slider på vores menneskelige relationer og den klode, som vi har til låns.

Fra sin 22-års-fødselsdag den 11. marts 2001 til hun fyldte 23 året efter, gennemførte den britiske kunstner Ellie Harrison projektet *EAT 22* (2001), hvor hun fotograferede og registrerede alt, hvad hun spiste. Det blev til 1.640 måltider og snacks, som hun samlede til en fotoserie. Filmen bliver som en lang stop-motion film, hvor uendelige mængder af fødevarer indtages

¹ Trapholts udvikling af udstillingen EAT ME var oprindeligt inspireret af Marije Vogelzangs syv inspirationsområder for eating design (Vogelzang 2009). De syv kuraterede temaer i Trapholts udstilling er affødt af gennemgangen af kunst og design af, om og med mad, hvorfor kurateringen fordeler sig i et andet udvalg af emner.

gennem hendes vidtåbne mund. Et års forbrug præsenteret på få minutter, som får os til at tænke over, hvilken konsumkultur vi befinder os i.

Den danske kunstnergruppe Superflex tager fat i forbrugskulturens ikon nr. 1: McDonald's fastfoodkæden. Med vores overforbrug og følgende konsekvenser i global opvarmning og stigende have, er filmen *Flooded McDonald's* (2009), som et forvarsel på en kommende syndflod, hvor restauranten oversvømmes og drukner i vand. McDonald's står også for skud i værket *Meat Helmet* (2003) af kunstnergruppen SWAMP (US). Fastfoodkæden har de senere år markedsført sig på sundhed. SWAMP har analyseret, hvor lang tid det tager at forbruge kalorierne i en klassisk McDonald's Big Mac burger og udviklet et "fitnessapparat" som et nyt design til fastfoodkædens sundhedsprofil. Med denne hjælp påsat kan man gennem otte timers tyggetid træne og forbruge kalorierne fra burgeren som en ironisk kommentar til modsætningen mellem fastfoodkæde og sundhedsprofilering.

Begæret efter usunde madvarer og konsekvensen af overkonsum kommenteres af Thomas Rentmeister (DE), hvor han bogstaveligt talt drukner en indkøbsvogn under et bjerg af sukker (2007/2017). Vi har her fået for meget og forkert, og kan hverken komme frem eller tilbage. Når vi møder varer som vi har lyst til, løber begæret ofte af med os. Vi indtager uden nødvendigvis at reflektere over, om vores forbrug medfører, at vi på samme tid forbruger af verdens ressourcer. I værket *EAT ME* (2012/2017) af kunstnergruppen Three (JP) hænger slik fra loft til gulv i plastlameller i en formation som et hus. Publikum er som Hans og Grethe i eventyret velkomne til at spise af huset. Efterhånden som slikket spises, mister huset sin synlighed og bliver gennemsigtigt og tomt. Slikpapiret efterlades i en bunke på gulvet som affald. Gæsterne har fulgt deres begær og efterladt et tomt hus og skrald. Forbrugets konsekvenser oplever man fysisk i filmværket *Las Palmas* (2011) af Johannes Nyholm (SE). En etårige pige er klædt ud som en turist på ferie. Pigens ufrivillige, fysiske rå og ubalancerede, kropslige adfærd kommer til at ligne en voksen kvindes exces på charterferie. Det for barnet charmerende uskyldige bliver med et til vulgært forbrug, når hun iscenesættes som turistens adfærd, der spiser og smører sig selv ind i mad fra egen og andres tallerkener.

Forholdet mellem nationer er det centrale tema i Antoni Miraldas (ES) ikoniske værk *Food Situation for a Patriotic Banquet*, som blev udviklet i 1973, men først realiseret til udstilling på Reina Sofia i Madrid i 2010. Værket ligner et middagsbord for et topmøde mellem otte stormagter. Middagen er ris, som er indfarvet i de otte nationers flags farver. I løbet af udstillingsperioden rådner risene, og serveringerne bliver til ens grå måtter af råd. Risene bliver billedet på, at magter kan mødes, og forskelle udviskes over tid.

Kultur

Hvad vil det sige at spise et måltid sammen? Ser man rundt i verden, er der mange forskellige spisekulturer. I Danmark er det store spisekøkken samlingsstedet for hele familien. Andre steder har man slet ikke noget spisebord i huset, fordi man aldrig spiser sammen. Mad og kultur hænger uløseligt sammen. I 2014 kunne den daværende fødevareminister Dan Jørgensen efter en større, medieopdækket kampagne om en afstemning med 60.000 deltagere konkludere, at den danske nationalret er stegt flæsk med persillesovs. Der var ingen diskussion omkring, *hvordan* vi spiser. Det lå implicit i debatten om nationalretten, at der var tale om det kendte ritual omkring et måltid ved et bord med tallerkenser serveringer. Der var således ikke nogle forslag, som havde andre idéer om, hvordan et måltid kunne "gøres". Eating design er en relativ ny designdisciplin, som Marije Vogelzang (NL) i artiklen *Feeding A New Breed of Designers* giver en grundig introduktion til. Eating designere sætter spørgsmål til de eksisterende strukturer fra logistiske systemer til madens ritualer. Allerede i studietiden på Eindhoven Design Academy lavede Vogelzang i 1999 et projekt om døden, hvor hun skabte et begravelsesmåltid udelukkende af hvide madvarer, med reference til hvid som dødens farve i mange kulturer (Vogelzang 2008). (fig. 3)

Hvad vi spiser kan være så stor en del af vores kultur, at vi ligefrem tager det med os på rejser. Taryn Simons (US) værk *U.S. Customs and Border Protection, Contraband Room John F. Kennedy International Airport. Queens, New York* (2007) er et fotografi med konfiskerede madvarer fra to døgn i New York's John F. Kennedy lufthavn. Man ser et bjerg af fødevarer, hvor der blandt andet troner et grisehoved, som nogen har forsøgt at tage med sig på rejse. Rose Eken (DK) tager også fat i det ikoniske måltid med værket *Frokosten* (2015). Med sin frokostopstilling mimer hun en klassisk frokost på det musselmalede stel med øl, snaps og smørrebrød. Er det et ægte måltid – eller er det netop ikke ægte, da det er skabt af keramik? Hvad er ægte?

Selve måltidets idé og struktur undergår en komplet forvandling hos Anja Franke (DK), som med den relationelle æstetiks greb har skabt et verdens stel; *Waste Time Service* (2012-2017). Franke etablerer situationer, hvor mennesker fra hele verden samles omkring måltider og/eller tedrinking, mens de dekorerer hvidt porcelæn med et ultramarine farvet doodle² mønster og udveksler tanker om tid og spild. Hvorfor spiser mange oftest på en bestemt måde? Charlotte Brocard (FR) ændrer på hele måltidets struktur med hendes "madlege", som indgår i Trapholts sansebord midt i udstillingen. *Jeux Cuisine* (2009) er Brocards serie af måltidsdesign i form af eksempelvis meter lange gafler, som tvinger deltagerne i måltidet til at samarbejde for at få noget i munden.

² En doodle er den krusedulletegning, som mange sidder og tegner, mens de taler telefon



(fig. 3) Marije Vogelzang (1978) // *White funeral dinner*, 1999 // Event // Credit Bob Eshuis

LEE Mingwei (TW) griber ligeledes ind i vores gængse idé om, hvordan man etablerer en måltidssituation. Som ung ensom studerende på Yale University efterlyste han personer til et koncept, hvor han mødtes med fremmede omkring et måltid i en stiliseret opstilling. Mingwei gentog middagene aften efter aften, der blev filmet og resulterede i kunstprojektet *The Dining Project* (1997/2017), som han fortsat udfører på udstillinger rundt omkring i verden – i denne omgang på Trapholt i Kolding. Ved at twisté idéen om, hvad et måltid kan og skal være, brød Mingwei stigmaet om ensomhed ved at skabe et relationelt æstetisk værk, som kan inspirere andre til lignende handlinger. Hvorfor sidde ensom, hvis man kan finde på et kreativt greb, der bryder ensomheden?

Et måltid er således ikke selvindlysende i det øjeblik, man begynder at kigge ind i elementerne og twisté dem. Imidlertid har mange en idé om, hvordan en hyggelig aften med venner ser ud. I Danmark har vi med magasinet *Bo Bedre* et enestående vidnesbyrd om danskernes smag og værdier i forhold til et rigtig godt måltid sammen med dem, vi holder af. Siden 1961 har *Bo Bedre* præsenteret læsere for tegninger og fotografier af måltidssituationer. Trapholt har i udstillingen *EAT ME* samarbejdet med *Bo Bedre* om at etablere bordopdækninger for hvert årti fra 1961 og frem til i dag. Når man gennemgår *Bo Bedres* arkiver, kan man se, hvilke møbler, bestik, service, tekstiler, lamper etc., der går igen i de forskellige årtier. *Bo Bedres* arkiv vidner om en udvikling fra den lille kernefamilie til fleksible storfamilier, hvor der den ene uge er brug for et stort bord og den anden uge et lille. *Bo Bedres* bordopdækninger erindrer os om svundne tider og viser, hvor mange værdier og holdninger, der ligger alene i noget som umiddelbart kan ses som en opdækning, men også er en stærk erindring.

Serien afsluttes med værket *EAT DESIGN* (2014) af Honey & Bunny. De to østrigske eating designere har skrevet den banebrydende bog *Food design XL* (Summerer & Habesreiter 2010), hvor de præsenterer deres store forskningsprojekt om, hvorfor madvarer har de faconer og udformninger, som vi er vant til at se dem. Hvorfor skæres eksempelvis en rund kage i trekanter og et rundt brød i skiver? Til udstillingen har Honey & Bunny udformet en fremtidsopdækning for en hyggelig aften, hvor de med instrumenter fra medicinalindustrien kommenterer på, at fremtidens mad og idé om hygge kan se væsentlig anderledes ud, end hvad vi forventer. Installationen er måske ikke den konkrete fremtid, men nærmere en kommentar om, at vi ikke ved hvilke værdier, normer og rationaler, der vil være i fremtiden.

Identitet

Det at spise har stor betydning for, hvordan vi ser os selv. Munden er den ultimative sprække for indtagelsen af mad mellem den fysiske person og omverdenen. Det er her objekt (mad) bliver til en del af et subjekt (når maden er inde i kroppen, på den som spiser). Handlingerne i denne overgang kan være både politiske og følelsesmæssige. At spise er et konkret identitetsprojekt. Sociologen Claude Fischler (FR) beskriver, hvordan den fede krop i vores samtid har mistet tidligere tiders positive konnotationer til overflod og er erstattet af den tynde krop, der er blevet en vigtig statusmarkør, som udtrykker kontrol og selvdisciplin (Fischler in Leer 2016). Der er således dybtliggende psykologiske mekanismer på spil i forbindelse med indtagelse af mad.

Kunstnerduoen L.A. Raeven (NL) er optaget af det ideelle individ, og hvordan idealerne om skønhed påvirker individets selvopfattelse. De har deres egne anorektiske kroppe som omdrejningspunkt for deres kunstneriske arbejde, hvor kontrol og perfektionisme udstilles. I deres videoinstallation, *Ideal Individual* (1999-2001) har de efterlyst unge piger med perfekte mål svarende til deres egne "perfekte anorektiske mål", uden at de dog nævner ordet anoreksi. Man følger, hvordan pigerne måles og vurderes i forhold til disse. Dan Bannino (IT) følger med *Still Diets* (2014-2017) op på kontrollen med sine moderne stilleben, hvor han portrætterer kendte menneskers kropskontrol gennem diæter, der præsenteres som malerier fra 1600-tallet. Diæterne vækker på en og samme tid nysgerrighed, æstetisk fascination og væmmelse. Omvendt bearbejder Liu Susiraja (FI) med fotoserierne *Good Behaviour* (2009) og *Power Woman* (2011) den ukontrollerede krop, som overspiser og fylder ud. Kroppen er hendes objekt, og med den inviterer Susiraja os som beskuer til at overveje følelser om forbud og skam i forhold til mad.

Kunstnerduoen Hanne Nielsen & Birgit Johnsen (DK) sætter i videoen *Consumer* (1997) beskueren ind som en sulten buffetgæst på jagt efter den kulinariske kulmination ved indtagelsen af delikatesser ved noget, der ligner en reception. Men personen er alene – det er den personlige sanselige oplevelse, som de på skræmmende og humoristisk vis fører os ind i. På samme måde bringer Elizabeth Willing (AU) beskuerens oplevelse af sig selv i spil. I hendes film *Lick* (2009) mærker man næsten selv smerten i tungen, mens man ser Willing slikke sig gennem en bolsjerude, hvor hun bringer os ind i en liminal³ zone mellem begær og begrænsning (Turner 1986). På den ene side er det ulideligt at se på, på den anden side har man lyst til at se, hvad der sker, når hun endelig bryder gennem ruden. Tungen er vores inderste muskel, som sammen med tænder og spyt sanser og bearbejder

³ Udtrykket "liminal" refererer til antropologen Victor Turners begreb, der beskriver den ustabile overgangstilstand mellem to stabile perioder, hvor der kan ske ting, der ligger uden for almindelige regler og normer.

mad til vores krop.

Simone Brühl (DE) inviterer alle gæster til at deltage i hendes skulpturprojekt *The Globe of Kolding* (2017-2018). Udstillingens gæster inviteres til at gumle et stykke tyggegummi og forme en lille skulptur, som senere kommer til at indgå i hendes samlede tyggegummi-klode. Alle er individuelle med deres bidrag, som tilsammen skaber verden – *The Globe* (2012-). Marco Evaristti (DK) udfordrer ultimativt grænserne for, hvad vi kan holde ud at se på i hans installation *Polpette al grasso di Marco* (2006). Her står vi ved en opdækning til tretten – som en form for moderne nadverbord. På bordet står tretten dåser med kødboller stegt i kunstnerens eget fedt, udvundet gennem en fedtsugning. På en video følger vi Evaristti spise et måltid af kødbollerne. Kunstneren, som objekt og subjekt på en og samme tid, er i spil sammen med tabu om kannibalisme.

Erwin Wurm (AT) leger også med forholdet mellem subjekt og objekt. I værket *Self-Portrait as Cucumbers* (2008) har han lystigt placeret agurker, som rejser sig fra den klassiske sokkel som et abstrakt selvportræt. Man er ikke i tvivl om, hvad agurkerne symboliserer, og vi griner i første omgang af selvironien, som også har et dybere lag af refleksion omkring kunst, identitet og køn. På samme måde indtager trivielle dagligdags madvarer såsom spejlæg, pølse og ketchup et bord i Sarah Lucas' (UK) installation *Fucked* (1995), der sætter kønsrelationer og seksualitet på spidsen. En del af værket er et fotografi af bordet, hvor opstillingen kommer til at ligne et ansigt med en voldsom grimasse, som det er op til beskueren selv at fortolke følelsen ud af. Lucas' humor og ubehag går hånd i hånd i Søren Dahlgaards (DK) fotoserie *Dejportrætter* (2008-2014), hvor han har fotograferet personer med dej over hovedet. Identiteten er sløret af den store bastante, nærmest kvælende membran af dej, som gør portrættet anonymt og skræmmende elefantmandsagtigt, men omvendt også individuelle på hver sin humoristiske måde.

Natur

Hvad er natur – og hvad er naturligt? Forstår vi, hvorfra fødevarer kommer, og hvilke konsekvenser vores fødevarerforbrug har for naturen? I stedet for at forstå natur som noget der findes i sig selv, er det naturlige snarere et komplekst netværk af relationer mellem produkter, individer og systemer. Med den franske videnskabsantropolog Bruno Latour kan man sige, at det ikke giver mening at anskue natur og kultur som adskilte domæner, men snarere at verden består af komplekse netværk, hvor naturens og kulturens fænomener væver sig ind i hinanden (Latour 1993). Når vi indkøber fødevarer med billeder på indpakningen af en gammeldags bindingsværksgård, som

har til formål at illustrere, at varen eksempelvis er økologisk, så dækker indpakningen over et underliggende komplekst system og regelsæt, som sætter standarder og kontroller op for det økologiske produkt. (Ginn & Demeritt 2009). Der er således oftest langt fra billedet af det naturlige og den faktiske produktion af natur. Kunstnere og designere cirkulerer omkring disse spørgsmål både ved at beskrive vores forbrug, ved at udstille vores forbrug, men også ved at komme med nye løsninger og forslag som vi kan lade os inspirere af.

Uli Westphal (DE) undrede sig over, at når han tog på marked, så han en masse frugt og grønt, som havde helt andre former, end dem han så i supermarkederne. I mange år har han indsamlet disse til tider ekstreme former og skabt fotoserien *Mutatoes* (2006-2017), hvor de særegne frugter og grøntsager præsenteres som fuldendte, smukke skulpturer. Med værket stiller han spørgsmål ved vores syn på det naturlige, som noget der er blevet forvrænget af kulturelt bestemte standarder. Kritikken omhandler ikke kun frugt og grønt, men kan også overføres til større spørgsmål såsom vores kropssyn, natursyn etc. Tom Velthuis (NL) kommenterer på samme måde vores natursyn med den ironiske *Playing Food* (2011), der er udformet som en moderne bondegård. Landbruget i dag er karakteriseret af stordrift med mange tusinder af dyr. Hvis vi fortsat giver børn idylliske bindingsværksgårde som legetøj, får de et anakronistisk romantisk syn på fødevareproduktionen og naturen, som ikke har noget med virkeligheden at gøre.

Det klassiske stilleben med vanitas motiver havde til formål at minde os om, at vi skal dø, eksempelvis med lys, der brændte ned eller mad, der rådne. Det klassiske stilleben transformeres og nyfortolkes af Helen Chadwick (UK), som med installationen *Carcass* (1986/2017) tager os helt ind i den dødelige forrådnelsesproces. Hendes levende skulptur består af et kæmpetårn fyldt op med madaffald, som står og komposterer inde i udstillingen. Med tårnet kommer vi helt tæt på naturens forfald, men ikke dødens. Hos Chadwick oplever vi en levende, boblende organisme med et voldsomt liv, som på tidligere udstillinger ligefrem har medført eksplosioner af værket. At udviklingen ikke kun er en lang skræmmende forfaldshistorie, kan man se på Jonas Edvards (DK) bidrag med *MYX* (2013/2017). Værket er en designinstallation med lamper, som skabes ud af et affaldsmateriale fra en svampeproduktion. Materialet er bæredygtigt, komposterbart, flammehæmmende og vandafvisende, og kan i produktionsprocessen undervejs brødføde os med spiselige svampe. Edvard anviser således nye bæredygtige veje.

Grænser

Kroppens grænse, mellem vores indre og ydre, er huden, som dækker vores muskler og skelet. Når vi bevæger os ude i verden, er vi inde i hudens membran, som beskytter os mod omverdenen og holder os sammen. Det rå kød er noget vi spiser, men når vi møder det på andre måder overskrides grænsen mellem ydre og indre, og vi føler instinktivt et ubehag. Vi spejler os i det rå kød, og væmmes når det pludselig præsenterer sig uden for den kendte madkontekst. Vores egen oplevelse af, at et menneske består af kød med hud til at holde os sammen destabiliseres, og hos enkelte kan det føles så foruroligede, at de ligefrem føler en kropslig reaktion som at besvime eller kaste op i mødet med rå kød uden for normal kontekst. Udtrykket *abjekt* beskriver objekter, som hverken er objekt eller subjekt. Det kan være opkast, urin, blod, tygget mad etc. Noget som på den ene side er et objekt, men på den anden side også er et subjekt. Med rødder i den franske psykoanalytiker Jacques Lacans teorier om det imaginære, udfolder den franske filosof Julia Kristeva denne angst for det abjekte som et forhold, hvor kroppens grænser destabiliseres (Kristeva 1982). Mange kunstnere udfordrer denne grænseangst i deres værker, hvor kød går igen som et grænseoverskridende materiale.

Krig og våben er lig med død og lemlæstede kroppe. Dimitri Tsykalov (RU) har med sin store fotoserie *Meat* (2007-2008) taget dette meget konkret ind i sit værk. Han sætter rå kød ind, som det der dækker og iklæder kvinder, mænd, religiøse symboler og våben. Kødet er hos Tsykalov den dækkende hinde. Han vender forholdet mellem inde og ude om ved at sætte kødet uden på huden. Det blottede kød er resultatet af, hvad våbnet gør ved kroppen, når projektilet med et skud bryder hudens membran, bliver hos Tsykalov til det materiale, våbnet selv er skabt af. De voldsomme fotografier sætter foruroligende associationer til religion, fanatisme, krig og død i en nekrofil sammenblanding med levende kroppe, som bryder med en perlerække af tabuer.

Et centralt og ikonisk værk, hvor kroppen iklædes kød daterer sig tilbage til 1987, hvor Jana Sterbak (CZ) påklædte en smuk fotomodel en kødkjole bestående af 55 rå bøffer i værket *Vanitas: Flesh Dress for an Albino Anorectic* (1987/2006). Her kommer kødet til at give en kraftfuld kommentar til den smukke hvide kvinde, som kropslig genstand iført en hinde, som ikke beskytter, men derimod forgår og rådner omkring hende. I 2010 kunne man se et eksempel på, at kunst senere bliver til kultur, da sangerinden Lady Gaga til MTV Music Awards dukkede op i en kjole af kød, som af mange blev fortolket som en feministisk anti-fashion-kommentar. *Chair Appollinaire* (1996/2015), som også er af Jana Sterbak, og er en stol, som på enhver måde er uindbydende. Det trygge omfavnende rum, som en lænestol normalt

repræsenterer, bliver til et ustabil forrådnelsesrum med det blottede sårbare kød. Chair på fransk betyder kød og Apollinaire hentyder til den franske surrealistiske digter Guillaume Apollinaire (1880-1918). *Chair Apollinaire* refererer således med sin titel til at være en form for surrealistisk kød.

I *Things that can be are that which we know* (2011) af John Isaacs (UK) flyttes kødet fra sit kendte udtryk i køledisken til en ren kubikmeter. Kødet forbindes med at være organisk og levende og bliver pludseligt fremmed i den firkantede abstraktion, som er en nærmest surrealistisk kombination af materiale og form. På samme tid forekommer kødet virkelig og chokerende forulempet med en grill brændt ind i overfladen, hvilket får os til at associere udnyttelse og overgreb.

Arpad Dobriban (DE) udstiller to stykker fedt på 25-30 kg, som er hængt op i kroge, så fedtet drypper af. Udstillingens gæster inviteres til både at lugte, føle og smage på fedtet. Dobriban er optaget af, hvordan vi oplever nuancer i smag, hvis ikke vi har et sprog for det. Han sætter smag ind i en kulturel og historisk kontekst og undersøger, om der er smagsnuancer, som er forsvundet på grund af industrialiseringen af fødevarerproduktion og madlavning.

Sanser

Som beskrevet i artiklen i dette katalog; *Food and the Senses* af professor i filosofi og direktør for Centre for the Study of the Senses, University of London, Barry C. Smith (UK), er vores smag en kompleks situation kombineret af madens tekstur, forventninger, duft, erindringer, omgivelser, lyd, lys, temperatur og rum. Alene ved at ændre lyden eller lyset i et rum, kan man ændre smagen. Det betyder at alt, hvad vi omgiver os med af design, er afgørende for, hvordan vi sanser maden. Centralt i udstillingen på Trapholt er der et stort sansebord, hvor der i løbet af udstillingsperioden afholdes sanseoplevelser med Trapholts gæster, der vil opleve, hvordan en lille designmæssig forskel kan ændre smagen. Lektor ved Aarhus Universitet, Karen Klitgaard Povlsen (DK) beskriver i artiklen *Madperformance fra stilleben til foto*, hvordan kogebøger, blade og magasiner er med til at understøtte udviklingen af en dansk middelklasses smag. Povlsen konkluderer, at madoplevelsen gennem design og stil er præsenteret mere og mere performativt og sanseligt appetitligt, og kulminerer i disse år med indlæg på Instagram. Omkring sansebordet står 28 forskellige stole udformet af danskboende designere, som hver har fået en stol i produktion inden for de seneste fem år. Hvis alt har betydning for sanseoplevelsen, så har også stolens design, volumen, polstring eller ikke-polstring, armlæn, bevægelighed etc. betydning for, hvordan maden smager.

Bestik er ikke bare bestik. Tungt bestik medfører eksempelvis, at man oplever maden med større nydelse, end når man spiser med lettere bestik (Michel, Velasco & Spence 2015). Koreanske Jeon Jinhyun har gennem mange år arbejdet med at udvikle helt nye former for gafler og skeer, *Sensory Stimuli* (2012-2017), med taktile overflader, vekslende materialer og farver, som er med til at give anderledes smagsoplevelser. Danske Trine Lyngsholm har på samme måde undersøgt, hvordan man kunne udvikle et helt nyt koncept for keramik. Med værket *Smagen af keramik* (2014) satte hun en række dogmer op, der skulle undlade konventioner relateret til det at spise og berøre – intet bestik, ingen tallerkner, intet bord og ingen stole. Lyngsholm skabte således en æstetisk sanselig oplevelse i keramik, der omformede traditionelle spiseredskaber i tæt relation med kroppen.

Selve duftsansen leger Anya Gallaccio (UK) med i værket *Stroke* (1994/2017), hvor hun har malet et helt rum i chokolade. Foruden en bænke, er der ikke andet i rummet end chokoladen på væggene og de erindringer, der automatisk vækkes i enhver, der får duften i næsen. Smagssansen er i centrum for værket *Teardrop* (2013), hvor Marije Vogelzang (NL) har skabt en underfundig installation. Installationen opleves på tomandshånd, hvor den ene står under glaspipetterne med åben mund, mens den anden forsigtigt trækker i rebet i den anden ende og udløser en smagsdråbe. Her er smag og sans sat helt udenfor normale rammer, og selve dråben er en relation mellem de to, som spiller sammen om oplevelsen.

Øjets sansning kommer i spil i Jette Löwéns (DK) installation *Cohesion* (2014), hvor hun har beklædt et bord, en stol og kop med indtagende kagekrummel i lystige farver. Med en slet skjult reference til Méret Oppenheims berømte pelskop, *Object* (1936) leger Löwén med vores umiddelbare tiltrækning til det kulørte krummel, som gør hele interiøret til en form for paradisiske installation, der på samme tid afskrækker ved at fjerne alle nuancer. Katja Bjørn (DK) leger i værket *Honey* (2010) også med komplekse følelser. I et omsluttende kar bliver en kvinde langsomt oversvømmet af flydende honning. Ved at følge Bjørns proces, hvor karret langsomt fyldes op og kvinden efterhånden svømmer rundt i ”karret af flydende honning”, føler og sanser vi som beskuerne honningens bløde, varme materiale, som på en gang er dragende og kvælende i sin overvældende mængde.

Fremtid

Hvilken mad skal vi spise i fremtiden? Med en verdensbefolkning, der vil vokse fra nutidens syv til ni milliarder om 30 år og en voldsom voksende vækst i middelklassen, vil der komme en stigende efterspørgsel på protein og fødevarer såsom kød. For at lave en burger på 200 gram kræver det 3



Processen med at dyrke kunstigt kød foregår ved at anvende stamceller fra dyrs muskelvæv. Det kan være et hvilket som helst dyr. Cellerne er dyrenes byggesten og kan kopiere sig selv. I laboratoriet formerer cellerne sig ved hjælp af blandt andet næringsstoffer, salte, sukker og aminosyrer. Når antallet er passende, danner cellerne nyt muskelvæv, som under de rette omstændigheder ved 37 grader samler sig og efterfølgende fryses ned. Efter at være tøet op lægges muskelvævet i lag. Lagene skaber en spiselig bøf.

kg foder, 200 liter vand, 7 kvadratmeter til at dyrke foder og energi, der svarer til opvarmning i en mikroovn i 18 minutter. 66% af landbrugsjorden på kloden bruges til at dyrke dyrefoder. Kødproduktionerne er ansvarlige for 39% af udslippet af metan og 5% af kuldioxid. Den årlige efterspørgsel på kød kræver i dag 1,5 milliarder kvæg, som med kunstigt celleproduceret kød kunne erstattes af 30.000 kvæg (Mensvoort & Grievink 2014). Ud over kød er der stor opmærksomhed overfor alternative proteinkanaler såsom insekter og bønner.

Kunstigt kød (også kaldet in vitro kød) er et stort fascinationspunkt for mange designere. I Holland har designer Koert van Mensvoort etableret Next Nature Network, hvor der forskes og eksperimenteres i, hvordan vi kan tænke vores fødevarer i fremtiden. Siden 2010 har han haft et samarbejde med forsker Mark Post, som er bannerefører for in vitro kødforskningen i Holland. Koert van Mensvoort sammenligner det nye mulighedsfelt for in vitro kød med, at man i sin tid ville have lavet hestevogne med motor, hvis ikke bilen var blevet opfundet⁴. Han mener, at vi med in vitro kød tilsvarende har fået en mulighed for at udvikle en helt ny form for et spiseligt produkt. Derfor har han afholdt workshops med over 150 designere over syv år med henblik på at idéudvikle dette felt. Resultatet foreligger i bogen *The in vitro meat cookbook* (Mensvoort & Grievink 2014) med 45 af de mest spændende projekter fra de mange workshops, det underfundige online *Bistro in vitro* samt et udstillingskoncept med prototyper på udvalgte opskrifter fra kokebogen, som vises på Trapholt.

Chloé Rutzerveld (NL) har udviklet et poetisk projekt med smykket *In Vitro ME* (2013/2017), som man kan bære på sin krop. Kroppen har netop den temperatur som stamceller formeres i. Det er Chloé Rutzervelds idé, at man kan gro kød på sin egen krop med dette smykke. Imidlertid er det ikke

kun kød, som kan redde kloden. Mansour Ourasanah (TG) har taget fat i mulighederne for, at vi kan gro insekter hjemme. Således har han sammen med køkkenfirmaet KitchenAid udviklet prototypen, *Lepsis - The art of growing grasshoppers* (2012). Maskinen er en græssehoppefarm, som man kunne have stående hjemme i køkkenet og gro sine egne græshopper med.

Mad, meninger og nye handlinger

Verden er kompleks og sammensat. Identitet er ikke en given størrelse, men noget vi etablerer og forandrer løbende. Én ting har vi alle tilfælles – vi spiser. Vi spiser forskelligt, men hvis ikke alle spiste, ville vi forgå. Mad som ideologisk kampplads kan forklares ved, at vi indiskutabelt har maden tilfælles, hvorfor maddebat berører noget, som er vedkommende for alle. Men mad er også indlejret og implicit i vores liv, så vi ikke nødvendigvis tænker over, at hver enkelt har sin egen tilgang og opfattelse af, hvad mad betyder. Der findes forskellige spor, som maddebatterne forfølger ideologisk: Sundhed, naturlighed, samfundsansvarlighed, kulturbevarelse og nydelse. Debatterne har en tendens til at opdele sig, således at der kæmpes for et enkelt standpunkt uden øje for, at man med samme eksempel også kunne forklare noget helt andet. En almindelig fejlslutning kan eksempelvis være, at økologi ses som identisk med høj kvalitet eller, at alt hvad der er naturligt er sundt. Virkeligheden er oftest et komplekst mønster af mange forskellige forklaringer og løsninger.

Kunst og eksperimenterende design i udstillingen EAT ME på Trapholt giver ikke entydige forklaringer, men stiller derimod spørgsmål til os. Værkerne kan katalysere, at vi diskuterer vores værdier og entydigheder i standpunkter. I gennemgangen af samtidens kunst og eksperimenterende design til udstillingen EAT ME er syv temaer som kunstnere og designere arbejder med gået igen: Samfund, Kultur, Identitet, Natur, Grænser, Sanser og Fremtid, og de mest udstillingsegne og tydelige bidrag er blevet kurateret ind i udstillingen. Metoder og medier går fra Dan Banninos klassiske, illustrative fotografier med klare referencer til stilleben til Anja Frankes relationelle æstetiske greb med handlinger omkring og med mad. Mad optræder såvel som kunstnerisk materiale i sig selv og som et vigtigt emne til debat. Et oplagt spørgsmål til værkerne i udstillingen kunne være, om de kunne have været placeret under et andet tema? Og ja, det kunne de sikkert godt. For kunst og eksperimenterende design er ikke entydige. Værkerne giver os mulighed for at stille spørgsmål mellem forklaringer. Udstillingen EAT ME er således ikke en løsning eller forklaring, men derimod en platform, hvor det er forhåbningen, at gæster og læsere vil diskutere både samtidens problematikker og æstetiske greb medieret af kunstnere og designere. Optimalt giver udstillingen ny indsigt og inspiration til nye handlinger og måder at gøre ting på.

EAT ME

By Karen Grøn

UK

Art and design of, about and with food

There is food everywhere. We buy cookbooks like never before, read about food in novels and in newspapers, we watch movies about food, we share meals with refugees, we participate in food clubs, etc. It seems that with food we can make comments about everything: the burden of meat production on the environment, and as a major threat to society, mental disorders related to over- or undereating, the cultural differences in taking meals, new technological advances in 3D printing and artificially grown meat, the sensory presence of humans in the world and questions about what is genuinely natural. We can explain nearly our entire identity through food. Food has become the super metaphor of our time.

In both art and design, the topic of food has exploded in recent years. In the art scene, food art has origins back to still life paintings and in representations of The Last Supper. In contemporary art, we find works made of and about food. In design, food is traditionally associated with objects linked to food, such as cutlery, dishware, chairs and rooms. There is now an entirely new field of 'eatingdesign', which focuses on the food situation and food as process. What is happening today with food in relation to food and design? What insights can we gain by examining this field? This is the question in Trapholt's major international exhibition. EAT ME is thus a study of the topics that artists and designers are focusing on and what they want to tell us.

Food as an artistic medium

As an element of art, food has a long history. As described by the Danish museum inspector and senior researcher Eva de la Fuente Pedersen of the National Gallery of Art, in her article *The Dutch Still Life*, food and meal motifs can be found as far back as in ancient murals, and one can decipher an entire world view in these works. The classical Dutch still life, for example, can be seen as an expression of one kind of cosmic worldview. One can follow this mind-set up to today, where food in art continues to be found in the 20th century modernist and poststructuralist worldview (Foucault, 2006).

In the 20th century, we have the onset of modernism, where art emancipates itself from being representative to a focus on artistic devices such as shape, colour, line and space (Gottlieb 2011). At the beginning of the 20th century, food was thus a means, but not the goal of the painter Vilhelm Lundstrøm's stringent compositional colourist compositions. Using complementary contrasts, Linstrom sought optimal purity in shape and colour. With modernism, the artistic material thus takes on a life of its own, with its own laws and principles. Art is understood based on a developmental principle where modernist art is more 'true' than if a painter were to maintain the classical view of art as representation. In this perspective, art becomes transcendental.

In the 1960s, something radically new occurs. The role of food in art changes character, with Fluxus Art, Pop Art and Performance. The artist moves from being the producing artist who manages the artistic material to be a kind of mediator who disseminates any kind of material. Thus, the artist is no longer at the center, as the inspired genius who produces an artistic truth through an artistic manipulation of artistic materials. Rather, the artist articulates some structures and references some ideas through materials that are not necessarily the classical artistic materials such as oil painting on canvas. Now anything and everything can come into play. It is the very act of art itself that becomes central. Food becomes one of the materials through which artists mediate their art.

In 1961, the Danish gallery owner Arthur K pcke exhibited *Merchant* by the Swiss/Romanian artist Daniel Spoerri, where canned food, purchased at an ordinary grocery store, was sold with the artist's inscription: *Attention: Artwork*. At the same time, in New York, the American sculptor Claes Oldenburg presented his two-year project *The Store*, where he sold food and kitchen equipment in the form of painted plaster, *papier-m ch * and sewed-together canvases (Bell 2015). In artistic happenings and performances, food changes from being that which is depicted to becoming the key artistic raw material itself. In 1964, the American performance artist Carolee Schneemann presented *Meat Joy* in Paris, London and New York. In this work, eight women and men move around half-naked on the floor, rolling around in raw meat, fish, chickens, sausages, wet paint, transparent plastic, ropes, brushes and paper in a stream of psychovisual activity (Brentano & Georgia 1994). In 1972, the New York TV station Channel 13 broadcasted a 90-minute program entitled *Eating the Universe*, where Austrian artist Peter Kubelka prepares food in front of an audience in order to highlight cooking as one of the world's oldest visual art forms (Holzhey 2009). In some works of art, the food disappears entirely, and the work becomes words about food. In *Spaghetti al Vento* from 1978, for example, the Danish sculptor Martin Erik Andersen gave detailed verbal instructions for how the performer (who may be anyone) should cook spaghetti *al dente* and eat it in front of a fan. The air from the fan will blow the spaghetti into the mouth and cause crying, where the salty tears then give taste to the spaghetti (Higgins 2013). Since 1989, the Thai born artist Rirkrit Tiravanija has made 'cooking food for others' into a work of art about the relational aesthetics of action (Doherty, 2004) and the social space that the action creates.

It is on this note that we find contemporary art works by, about and with food. Trapholt's EAT ME exhibition presents artists and designers who are currently working on, about or with food. The curatorial approach has been to review everything in the artistic and experimental design scene, with a point of departure in which food-related topics have interested the artists and designers, after which the most striking or exemplary works suitable for exhibition have been selected and organised under the following seven topics: Society, Culture, Identity, Nature, Boundaries, Senses and Future.¹

Society

We cultivate and consume food in massive quantities. The population of the planet need not only be fed, we also create social contexts and identity through food. We have an enormous consumption of food, and in the future this consumption will increase with the growth of population and rise in prosperity. The large systems have broken down, the individual has been let loose, and we are subject to increased demands to define who and what we are and want to be. If we are not aware of and equipped to master the accelerating number of choices we have today, we risk a societal breakdown (Giddens 1996).

The term 'food education' has come into play as an important competency in the debate. In the debate book entitled *Maddannelse* ('Food education') (Carlsen 2016), the food-savvy consumer is able to make informed choices in terms of sustainability, health and aesthetics. The food-savvy consumer has knowledge, attitude and sensibility, as opposed to the unreflective consumer, who eats without noticing that consumption is wearing down our human relationships and the globe that we must care for.

¹ Trapholt's development of the EAT ME exhibition was originally inspired by Marije Vogelzang's seven inspiration areas for eating design, as outlined in her book *EAT LOVE* (Amsterdam: BIS Publishers, 2009). The seven curated themes in Trapholt's exhibition are the result of our own review of, about and with art, which is why the curation is divided into a different selection of topics.

From her 22th birthday, March 11, 2001, until her 23th birthday, the British artist Ellie Harrison carried out her *EAT 22* (2001) project, where she photographed and recorded everything she ate for an entire year. The project became 1640 meals and snacks that she assembled into a photo series. The film becomes like a long stop-motion film, where infinite amounts of food are consumed through her wide-open mouth. A year's consumption is presented in just a few minutes, which makes us reflect upon the kind of consumer culture in which we find ourselves.

The Danish artist group Superflex addresses our number one consumer culture icon: the McDonald's fast food chain. With our overconsumption and subsequent consequences in terms of global warming and rising oceans, the film *Flooded McDonald's* (2009), is a warning of an upcoming Great Flood, where the restaurant is flooded and drowns in water. McDonald's is also the target of *Meat Helmet* (2003) by the American artist group SWAMP. In recent years, the fast food chain has been marketing itself on health-related issues. SWAMP has analysed how long it takes to burn the calories from a classic McDonald's Big Mac hamburger and developed a 'fitness device', the *Meat Helmet*, as a new design for the fast food chain's health profile. With this device, the visitor, after eight hours chewing time from the burger, can exercise and burn up calories from the hamburger as an ironic commentary on the contrast between the fast food chain and health profiling. The desire for unhealthy food and the consequence of overconsumption is commented upon by the German artist Thomas Rentmeister, in his untitled work where he literally drowns a shopping cart under a mountain of sugar (2007/2017). We have been eating both too much food and the wrong kind of food, and we can neither move forward nor go back. When we encounter products that we want, our desire often runs away with us. We ingest the food without necessarily reflecting on whether our consumption also leads us to consume the world's resources. In their *EAT ME* (2012/2017), the Japanese artist group Three hang candy from ceiling to floor in plastic wrapper slabs to form a house. Visitors, like Hansel and Gretel in the fairy tale, are invited to eat from the candy house. As the candy is eaten, the house loses its visibility and becomes transparent and empty. The candy wrappers are left in a pile on the floor, as waste. The guests have followed their desires and left an empty house and garbage. The consequences of consumption are physically experienced in *Las Palmas* (2011) by the Swedish artist Johannes Nyholm. A one-year-old girl is dressed up as a tourist on holiday. The girl's involuntary, physically raw and unbalanced bodily behaviour will end up with her looking like an adult woman acting wildly on a charter vacation. The charming innocence of the child suddenly turns into vulgar consumption when she is staged to act like a tourist, eating and smearing herself with food from her own and from others' plates. The relationship between nations is the central theme of the Spanish artist Antoni Miralda. His iconic *Food Situation for a Patriotic Banquet*, which was developed in 1973 but first realized as an exhibition at Reina Sofia in Madrid in 2010, resembles a dinner table for a summit meeting of eight great powers. The dinner at the banquet is rice, which is variously coloured in the national colours of the eight nations. During the exhibition period, the rice spoils and the servings become dull grey mats of rot. The rice dishes become the image that great powers can meet and differences erased over time.

Culture

What does it mean to eat a meal together? Looking around the world, there are many different eating cultures. In Denmark, the large combination kitchen-dining area (Danish: *spisekøkken*/eating kitchen, now expanded into the aspirational *samtalekøkken*/conversation kitchen) is the family gathering place. In other countries, there is no such dining table in the house because family members never eat together. Food and culture are inextricably linked. In 2014, then Danish Minister for Food, Dan Jørgensen, following a major media campaign to select the Danish national dish, with

a participation of 60,000 people voting, declared the winner to be roast pork with parsley sauce. There was no discussion about *how* we were eating. It was implicit in the debate about the national dish that it was a familiar, family ritual, centered around a meal, eaten at a table, with servings on individual plates. Hence, there were no proposals for alternative ideas about how a meal could be prepared or eaten. Eating design is a relative new design discipline, introduced to us by Marije Vogelzang from the Netherlands in her article 'Feeding a New Breed of Designers'. Eating designers pose questions about the existing food structures, from logistic systems to food rituals. As early as 1999, while studying at the Eindhoven Design Academy, Vogelzang had a project focusing on death, where she created a funeral meal composed exclusively of white foods, referencing white as the colour of death in many cultures (Vogelzang 2008).

What we eat can be such an important part of our culture that we take it with us when we travel. The American multi-artist Taryn Simon, in her *U.S. Customs and Border Protection, Contraband Room John F. Kennedy International Airport, Queens, New York* (2007) shows us a photograph of confiscated food collected over two days by customs agents at New York's John F. Kennedy Airport. One sees a mountain of food, topped by a pig's head, which people have tried to take with them into the United States. The Danish artist Rose Eken also takes up the iconic meal with her *Frokosten* (The Lunch) (2015). With her luncheon table setting, she mimes a classic lunch with the blue-fluted (*musselmaled*) porcelain served with beer, snaps and open-faced sandwiches. Is it a real meal? Or is it not really real because it is made from ceramics? What is genuine? The very idea and structure of the meal itself undergoes a complete transformation with Anja Franke, from Denmark, who, with the relational aesthetic approach, has created a global porcelain china: *Waste Time* (2012-2017). Franke creates situations where people from around the world gather around meals and/or tea-drinking, while they decorate white porcelain with an ultramarine coloured doodle pattern and share ideas about time and waste. Why do people eat in a certain way? French artist Charlotte Brocard changes the entire meal structure with her 'food game', which is part of Trapholt's 'sensory table' in the middle of the exhibition. *Jeux Cuisine* (2009) is Brocard's series of meal designs in the form, for example, of one-meter long forks, which force participants in the meal to cooperate in order to get something into their mouths. From Taiwan, LEE Mingwei also focuses on our current idea of how to create a meal situation. As a lonely young student at Yale University, he sought out persons for a concept where he met with strangers around a meal in a stylized set-up. Mingwei repeated the dinners night after night, filmed them, and the result was an art project entitled *The Dining Project* (1997/2017), which he continues to perform at exhibitions around the world - this time at Trapholt in Kolding. By tweaking the idea of what a meal can and should be, Mingwei broke the stigma of loneliness by creating a relational aesthetic work that can inspire others to similar actions. Why sit all alone when you can find a creative approach that breaks the loneliness?

A meal is thus not self-evident when you start looking closely at the elements and manipulating them. However, many people have a fixed idea of what a nice evening with friends should be like. In Denmark, with the lifestyle magazine *Bo Bedre*, we have a unique testament to Danish tastes and values about what comprises a really nice meal together with those we care about. Since 1961, *Bo Bedre* has presented readers with illustrations and photographs of meal situations. For the EAT ME exhibition, Trapholt has partnered with *Bo Bedre* to create table settings for each decade from the 1960s until today. Perusing back issues of *Bo Bedre*, one can see what kind of furniture, cutlery, dishes, textiles, lamps, etc., were in fashion in the decade. *Bo Bedre's* archives are testimony to the change from the small nuclear family to larger, flexible families, where in one week the table is set for a large number of visiting children (of divorce), and the next week a smaller one, perhaps for the couple alone. *Bo Bedre's* table settings remind us of times gone by. They show how many values

and attitudes remain solely in something that can immediately be seen as a table setting, but which is also a strong memory. The series of 10-year table settings ends with the work *EAT DESIGN* (2014) by the two Austrian eating designers Honey & Bunny. The two Austrians have written the ground-breaking book *Food Design XL*, where they present their major research project about why foods have the shapes and designs that are so familiar to us. Why, for example, is a round cake cut in triangles but a round bread in slices? For the exhibition, Honey & Bunny have designed a future table setting for a cosy evening, where, using instruments from the pharmaceutical industry, they offer a commentary on the food of the future and on the idea that cosiness (*hygge*) can be much more different than what we expect. The installation may not depict the most realistic future, but it underscores the fact that we do not know what kind of values, norms and logics there will be in the future.

Identity

To eat is of great importance for how we see ourselves. The mouth is the orifice for the intake of food between the physical person and the outside world. This is where the object (food) becomes a part of a subject (when the food is in the body of the one who eats it). The actions in this transition can be both political and emotional. Eating is a specific kind of identity project. The French sociologist Claude Fischler describes how the corpulent body of our modern era has lost its positive connotations of prosperity from earlier times and has now been replaced by the thin body, which has become an important status marker indicating control and self-discipline (Fischler, cited in Leer 2016). There are thus profound psychological mechanisms operating when consuming food.

The Dutch artist duo L.A. Raeven are interested in the ideal individual and how the ideals of beauty affect the individual's self-perception. They use their own anorexic bodies as the focal point of their artistic work, where control and perfectionism are on display. In their video installation, entitled *Ideal Individual* (1999-2001), they have sought out young girls with perfect measurements corresponding to their own 'perfect anorexic measurements', but without mentioning the word 'anorexia'. The video shows how the girls are measured and assessed in relation to these measurements. The Italian Dan Bannino, with his *Still Diets* (2014-2017), follows up on the control issue with his modern still life, where he shows portraits of well known persons' bodily control through diets, but presented as paintings from the 17th century. The diets simultaneously provoke feelings of curiosity, aesthetic fascination and disgust. Conversely, the Finnish artist Iiu Susiraja, with her photo series *Good Behaviour* (2009) and *Power Woman* (2011) works on the uncontrolled body that overeats and fills out. The body is her object, and with it, Susiraja invites us as viewers to consider feelings of prohibition and shame in relation to food. The Danish artist duo Hanne Nielsen & Birgit Johnsen, in their video *Consumer* (1997), insert the viewer as a hungry buffet guest in search of the culinary culmination, ingesting delicacies at some venue that looks like a reception. But the person eating is all alone. It's the personal sensory experience that they lead us into, in both a frightening and humorous way. Australian food artist Elizabeth Willing brings the viewer's experience of herself into play. In her film *Lick* (2009), one can almost feel the pain of the tongue while watching Willing lick through a glass window pane made of candy, where she brings us into a liminal² zone between desire and limitation. On the one hand, it is unbearable to look at, while on the other hand, we cannot resist looking to see what happens when she finally breaks through the candied pane.

² The term 'liminal' refers to the anthropologist Victor Turner's concept that describes the unstable transitional state that occurs between two stable periods, where things can occur that lie outside the normal rules and norms, typically in rites of passage or life crises. See V. Turner (1986), *The Anthropology of Performance*. New York: PAJ Publications

The tongue is our innermost muscle, which together with teeth and spit, senses and processes food for our body. Simone Brühl, from Germany, invites the visitors to exhibition to participate in her sculpture project *The Globe of Kolding* (2017-2018). Visitors are invited to chew up a piece of chewing gum and create a small sculpture, which will later be included in her aggregated chewing gum globe. Everyone contributes their chewing gum sculpture individually, but together their contributions create the world - *The Globe* (2012-). Danish artist Marco Evaristti ultimately challenges the limits of what we can look at in his installation *Polpette al grasso di Marco* (2006). We stand at a table set for twelve, as a form of modern 'Last Supper'. On the table are thirteen cans of meatballs that have been fried in Evaristti's own body fat, extracted through a liposuction procedure. In a video, we follow Evaristti as he eats a meal of the meatballs. The artist as both object and subject is in play, together with the taboo on cannibalism. Erwin Wurm, from Austria, also plays with the relationship between subject and object. In his work, *Self-Portrait as Cucumbers* (2008), he joyfully placed cucumbers that rise up from the classical sculpture pedestal as an abstract self-portrait. There is no doubt what the cucumbers are supposed to symbolize, and on first sight we laugh at the self-irony, which also has a deeper layer of reflection about art, identity and gender. In the same fashion, the British Sarah Lucas gives us trivial everyday foods such as fried egg, sausage and ketchup, in her installation *Fucked* (1995). The installation places sexual relations and sexuality at the forefront. Part of the work is a photograph of the table where the setting comes to look like a face with a strong grimace, the emotional expression of which is left to the viewer to interpret. Lucas' humour and discomfort go hand in hand in the Danish Søren Dahlgaard's *Dough Portraits* (2008-2014), where he has photographed people with dough over their heads. Their identities are blurred by the large, prominent, almost suffocating membrane of dough, that makes the portrait anonymous and frightening in an 'Elephant Man' sort of way, but conversely, also uniquely individual in their own humorous ways.

Nature

What is nature - and what is natural? Do we understand where food comes from and the consequences of our food consumption on nature? Instead of understanding nature as something that exists for itself, the natural should be viewed as a complex network of relationships between products, individuals and systems. Following the French anthropologist of science Bruno Latour, one can say that it is meaningless to consider nature and culture as separate domains. Rather, the world consists of complex networks where the phenomena of nature and culture interweave (Latour 1993). When we are seduced into buying food with pictures of an old-fashioned timbered farmhouse on the package, the goal is to illustrate that the product, for example, is organic. The packaging hides an underlying complex system and set of rules that establishes standards and controls for the organic product (Ginn & Demerite 2009). Thus, the image of the natural is often far from the actual production of nature. Artists and designers focus on these issues by describing our consumption, by exhibiting our consumption, but also by introducing new solutions and suggestions that can inspire us.

Uli Westphal, from Germany, was puzzled when he went to the wholesale market. He noticed lots of fruits and vegetables that had entirely different shapes than those he saw in the supermarkets. For many years, he collected these, at times extreme, shapes and created the photo series *Mutatoes* (2016-2017), where the distinctive fruits and vegetables are presented as completed, beautiful sculptures. With the work, Westphal questions our view of 'the natural' as something that has been distorted by culturally defined standards. The critique applies not only to fruits and vegetables but also to larger issues such as our view of the body, our image of nature, etc. The Dutch Tom

Velthuis similarly comments on our view of nature with his ironic *Playing Food* (2011), which is designed like a modern, contemporary farm. Agriculture today is characterized by large-scale industrial farming, with many thousands of animals. If we continue to give children idyllic wooden farmhouses as toys, they learn an anachronistic, romantic view of food production and nature that has nothing to do with reality. The classic still life with vanitas motifs was intended to remind us that we should die, using, for example the candle that burned down or decaying food. The classic still life is transformed and reinterpreted by the late British artist Helen Chadwick, whose *Carcass* installation (1986/2017), takes us all the way into the mortal decay process. Her living sculpture consists of a giant tower filled with food waste, which stands and composts inside the exhibition. With the tower, we get close to nature's decay, but not to death. Chadwick gives us the experience of a living, bubbly organism with a vigorous life, which at earlier exhibitions has even caused the work to explode. That development is not only a prolonged, frightening story of decay can be seen in the Dane Jonas Edvard's *MYX* (2013/2017). *MYX* is a design installation with lamps that have been created from a waste material of fungus production. The material is sustainable, compostable, flame retardant and water resistant, and during the production process, it creates edible fungi. Edvard thus shows us new sustainable paths.

Boundaries

The boundary of the body, between our inner and outer, is the skin that covers our muscles and skeleton. As we move about in the world, we are inside the skin's membrane that protects us from the outside world and holds us together. Raw meat is something we eat, but when we encounter it in other, unconventional ways, it transcends the boundary between exterior and interior, and we instinctively feel a discomfort. We see ourselves in the mirror of the raw meat, and we are disgusted when it suddenly presents itself in a manner that is foreign to the familiar food context. Our own experience, that a human consists of flesh with skin to keep us together, is destabilized, and some viewers may feel so disturbed that they even faint or vomit in the encounter with raw meat outside the normal context. The term 'abject' describes objects that are neither object nor subject. These objects may be vomit, urine, blood, chewed food, etc. The abject is something which is an object on one hand, but a subject on the other hand. With roots in the French psychoanalyst Jacques Lacan's theories of the imaginary, the French philosopher Julia Kristeva describes this fear of the abject as a relationship where the boundaries of the body are destabilized (Kristeva 1982). Many artists challenge this boundary *angst* in their works, using meat as a boundary-transgressing material.

War and weapons are equivalent to death and mutilated bodies. Russian artist Dimitri Tsykalov, in his large photograph series *Meat* (2007-2008), has taken this into his work in a concrete way. Tsykalov places raw meat as a covering, which clothes women, men, religious symbols and weapons. For Tsykalov, the meat is the covering layer. He upends the relationship between inside and outside by putting the flesh on top of the skin. The raw meat which is the result of what the weapon does to the body when the projectile, with a shot, breaks the skin's membrane, becomes for Tsykalov the material from which the weapon itself is made. The brutal photographs bring forth disturbing associations with religion, fanaticism, war and death in a necrophiliac combination with living bodies, that breaking with a string of taboos.

A central and iconic work, where the body is dressed as a piece of meat, dates back to 1987, when the Czech artist Jana Sterbak dressed a beautiful photo model in a dress made of 55 raw steaks in the *Vanitas: Flesh Dress for an Albino Anorectic* (1987/2006). Here the meat made a powerful

comment to the beautiful white woman, whose bodily object wears a layer of meat that instead of protecting, decays and rots around her. In 2010, we see an example of art becoming culture when the singer Lady Gaga, at the MTV Music Awards, appeared in a dress of meat, which many interpreted as a feminist anti-fashion comment. *Chair Apollinaire* (1996/2015), also by Jana Sterbak, is a chair that in almost every way is uninviting. The secure embracing space, that an armchair usually represents becomes an unstable space of decay with the exposed vulnerable meat. The word *chair* in French means 'flesh', and Apollinaire refers to the French surrealist poet Guillaume Apollinaire (1880-1918). *Chair Apollinaire* thus refers with its title to a form of surrealist flesh.

The British artist John Isaacs, in his *Things that can be are that which we know* (2011), moves the meat from its familiar expression in the supermarket food bin to a pure cubic meter. The meat formerly associated with being organic and alive, suddenly becomes foreign. In the square abstraction, it is an almost surreal combination of raw material and form. At the same time, the meat appears real and shockingly mutilated by the marks of a grill burned into the meat's surface, which causes us to associate it with exploitation and abuse.

Arpad Dobriban, from Hungary, exhibits two pieces of fat of 25-30 kg that are hung up on hooks, so that the fat drips off. Visitors to the exhibition are invited to smell, feel and taste the fat. Dobriban is preoccupied with how we experience nuances in taste if we do not have a language for it. He inserts taste into a cultural and historical context and investigates whether there are flavours that have disappeared because of the industrialization of food production and cooking.

Senses

In 'Food and the Senses', an article written for this catalogue, Barry C. Smith, British Professor of Philosophy and Director of the Center for the Study of the Senses at the University of London, reminds us of how our taste is a complex experience composed of food texture, expectations, smell, memories, surroundings, sound, light, temperature and space. By changing just the sound or the light in a room, the taste can also change. This means that every design element that surrounds us is crucial to how we sense food. Central to the exhibition at Trapholt is the large 'sense table', where visitors can have sensory experiences of how a small design difference can alter their taste. The Danish Professor Karen Klitgaard Povlsen from Aarhus University, in her article 'Performing Food from Still Life to Photo', shows how cookbooks and magazines have helped construct a Danish middle class taste. Povlsen concludes that the food experience, channelled through design and style, is increasingly presented in a more performative style, aimed so as to become attractive to our senses, culminating today with the unending food postings on Instagram. Around the sense table are placed 28 different chairs designed by Danish designers, each of the chairs having entered production within the past five years. If everything matters to the sensory experience, so does the chair's design, volume, upholstery or non-upholstering; its armrests and movability affect the taste of our food.

Cutlery is not just cutlery. Heavy cutlery, for example, means that you savour the food more wholeheartedly than when eating with light cutlery (Michel, Velasco & Spence 2015). For years, the Korean artist Jeon Jinhyun has been working on developing a whole new style of forks and spoons. In Jinhyun's *Sensory Stimuli* (2012-2017), tactile surfaces, alternating materials and colours give different taste sensations. In similar fashion, the Danish artist Trine Lyngsholm has studied how to develop an entirely new concept for ceramics. With her *The Taste of Ceramics* (2014), she sets

up a number of dogmas that should avoid the conventions related to eating and touching. Hence, there is no cutlery, no plates, no table and no chairs. Lyngsholm thus creates an aesthetically sensory experience in ceramics that transforms traditional eating utensils in close relation with the body. Our sense of smell is a sense that the UK artist Anya Gallaccio plays with. In her *Stroke* (2007/2017), she has painted an entire room in chocolate. Aside from a bench, there is nothing in the room other than the chocolate on the walls and the memories that are automatically evoked in anyone who detects the scent of chocolate. The sense of taste is the centrepiece of *Teardrop* (2013), where the Dutch eating designer Marije Vogelzang has created a subtle installation which must be experienced in pairs. Hence, one person stands open-mouthed under the glass pipettes, while the other gently pulls the rope at the other end and releases a taste droplet. Here taste and sense are placed completely outside their normal setting, and the droplet itself is a relationship between the two visitors, who play together around the experience. The sensation of the eye comes into play in the Danish Jette Löwén's installation *Cohesion* (2014). Löwén has decorated a table, chair and cup with endearing cake crumbs in light-hearted colours. With a poorly hidden reference to Méret Oppenheim's famous fur-covered cup, *Object*, (1936), Löwén plays with our immediate attraction to the coloured crumbs, making the entire interior into a form of paradise installation which at the same time discourages by removing all nuances. Also from Denmark, Katja Bjørn, in her *Honey* (2010) plays with complex feelings. In an enclosing tub, a woman is slowly flooded with liquid honey. By following Bjørn's process, where the tub is slowly filled up and the woman gradually swims around in the 'a tub of flowing honey' we feel and sense the honey's soft warm materiality, the overwhelming quantity of which both attracts and smothers.

Future

What kind of food will we be eating in the future? With a world population that will increase from today's seven billion to nine billion in 30 years and a massive growth in the middle class, we will see increasing demand for protein and foods such as meat. Producing a 200 gram hamburger, for example, requires 3 kg of feed, 200 litres of water, 7 square meters to grow fodder and energy that corresponds to heating up a microwave for 18 minutes. Sixty-six percent of the agricultural land on the planet is used to grow animal feed. Meat production is responsible for 39% of methane gas emissions and 5% of carbon dioxide. The annual demand for meat today requires 1.5 billion cattle, which could be replaced by just 30,000 cattle using artificial, stem-cell-produced meat (Mensvoort & Grievink 2014). In addition to meat, great attention is being paid to alternative protein sources such as insects and beans.



The process of cultivating artificial meat takes place by using stem cells from the animal's muscle tissue. It can be any animal. The cells are the animals' building blocks and can reproduce themselves. In the laboratory, the cells propagate themselves using nutrients, salts, sugar and amino acids. When the number of cells is sufficient, they form new muscle tissue which, under the right conditions at 37 degrees, coagulates and is subsequently frozen. After thawing, the muscle tissue is laid in layers. The layers create an edible steak.

Artificial meat (also called *in vitro* meat) has been a fascination for many designers. In Holland, the designer Koert van Mensvoort has established the Next Nature Network, where research and experimentation are being conducted into how we can envision food in the future. Since 2010, van Mensvoort has collaborated with researcher Mark Post, a leading *in vitro* meat researcher in the Netherlands. Van Mensvoort compares the new possibilities for *in vitro* meat with the idea that

horse-driven wagons would have been made with motors had the automobile not been invented. He believes that with *in vitro* meat, we have also gained the opportunity to develop a whole new kind of edible product. Over the past seven years, he has held workshops with over 150 participants in order to develop this field. The results of his work can be found in *The in vitro Meat Cookbook* (Mensvoort & Grievink 2014), containing 45 of the most exciting projects from the many workshops, the subtle online *Bistro in vitro* and an exhibition concept with prototypes of selected recipes from the cookbook, on display at Trapholt. Chloé Rutzerveld, from the Netherlands, has developed a poetic project, with the jewelry *In Vitro ME* (2013/2017), which one can wear on the body. The body has the exact same temperature as when stem cells reproduce themselves. Rutzerveld applied this idea when she used a piece of jewellery to grow meat on one's own body. However, it is not only meat that can save the globe. Mansour Ourasanah, from Togo, has taken the opportunity to grow insects at home. Together with the home appliance company KitchenAid, he has developed the prototype, *Lepsis - The Art of Growing Grasshoppers* (2012). The machine is a grasshopper farm, that you can have sitting in your kitchen, enabling you to raise your own grasshoppers.

Food, opinions and new actions

The world is complex. Identity is not a given size, but something we construct and change continuously. There is one thing that we all have in common -- we eat. We eat differently, but if we did not eat, we would all perish. Food as an ideological battleground can be explained by the fact that we indisputably have food in common, which is why discussions about food touch on something that concerns everyone. However, food is so embedded and implicit in our lives that we do not necessarily think over the fact that each of us has our own approach and viewpoint about what food means. The various food debates pursue different ideological streams: health, nature, social responsibility, cultural conservation and sheer enjoyment. The debates have a tendency to fragment, so that there are struggles over a single point of view without noticing that the same example could be used to prove an entirely different point. A common fallacy, for example, can be that 'ecological' is viewed as identical with 'high quality', or that everything that is natural is by definition also healthy. The reality is usually a complex patchwork of many different explanations and solutions.

Art and experimental design in the EAT ME exhibition at Trapholt do not provide clear explanations. However, they confront us with questions. The works can serve as catalysts for the fact that we discuss our values and uniqueness in terms of positions. In the review of contemporary art and experimental design in preparation for the EAT ME exhibition, the artists and designers have worked with seven recurring themes: Society, Culture, Identity, Nature, Boundaries, Senses and Future. Those works that we found most suitable and clear have been curated into the exhibition. Methods and media go from Dan Bannino's classic illustrative photographs, with their clear references to still-lives, to Anja Franke's relational aesthetic approach with actions centered on and using food. Food appears both as artistic material in itself and as an important topic for debate. An obvious question about the works in the exhibition could be whether they could have been placed under another theme. And yes, they certainly could. Art and experimental design are not one-dimensional. The works allow us to ask questions that fall between explanations. The EAT ME exhibition is not a solution or an explanation, but rather, a platform. Our hope is that visitors and readers will discuss both contemporary issues and aesthetic methods as they are mediated by artists and designers. We hope that this exhibition can generate new insights and inspire new actions and ways of doing things.

At fremme en ny type designere

Tekst og illustrationer af Marije Vogelzang

Designdisciplinen er pr. definition ung. Folk kan spørge, hvordan man bedst kan definere 'design'. Man kunne sige, at de første mennesker, der opdagede ilden, udviklede en designpræstation. På den anden side er det faglige designfelt ikke så gammelt. Håndværkere blev mestre i den anvendte kunst og i sidste ende, ved ankomsten af industrialiseringen i 1930'erne, blev de designere. Designeren var ikke længere producenten. Således udviklede man en kløft mellem opfinder og eksekutor, og dette markerede det første skridt i processen, hvorved designerens arbejde og produktionsprocessen blev separate enheder. Designeren skabte formen, og maskinen producerede den. Formen var underlagt eller støttet af funktionen. Designeren udformede ikke kun materialet, men også ideologien bag designet. I sidste ende med fremkomsten af den konceptuelle platform Droog Design (NL) i 1993 blev formen et resultat af ideologien såvel som funktionen. Designere begyndte at tænke på, hvordan folk skulle leve. Disciplinen drejede sig ikke længere kun om form og materialer, men om visioner og begreber. Denne ændring er et vigtigt udgangspunkt, når vi søger at forstå, hvordan mad er blevet genstand for design.

Da jeg først kom til Design Academy i Eindhoven i 1995 havde Droog Design eksisteret i to år. Jeg havde hørt om en ny måde at designe, hvor konceptet overskred formen, eller hvor hverken form eller materialer kunne udelades. Designeren blev udfordret til at undersøge muligheden for at arbejde på et uhåndgribeligt niveau. Digitalisering var også begyndt at gøre sit indtog i designverdenen. Det var nu muligt at oprette et tredimensionelt design for en genstand uden overhovedet at skulle røre selve materialet. Den revolutionerende tanke om at materialer ikke nødvendigvis udgjorde hele kernen i designfeltet betød, at man også kunne designe en tjeneste eller endog en ideologi.

Den menneskelige faktor

Traditionelt har designere udført deres arbejde til tjeneste for mennesket. Designere skaber anvendelige produkter til mennesker som brugere af deres værk eller service. De designer biler til kørsel, tøj til at beskytte os mod elementerne - eller blot for at vise at de kan - og gryder og pander til madlavning. Hvis vi ser os omkring, er det tydeligt, at næsten alt omkring os er blevet designet. På trods af dette tog det et stykke tid, før designerne begyndte at fokusere på, hvad der ligger til grund for, hvad folk virkelig behøver for at leve: Mad.

I 1995 var design af fødevarer ikke et indlysende valg. Selvom mad har en lang tradition inden for kunst, har designerne derimod altid fokuseret på

ikke-fordærlige materialer. For mad var, trods alt, kokkens domæne. Fra tid til anden kunne man se en designer afvige fra dette koncept, som den velkendte produktdesigner Philippe Starck, der engang designede pasta i 1990'erne. Resultatet af Starcks arbejde var imidlertid også en udvidelse af traditionel designmetode. Det handlede ikke om, hvor pastaen kom fra, hvad den var lavet af, eller hvor den gik hen. Det var blot for at give pastaen en ny form, ligesom han ville gøre hvis han skulle udforme en ny stol. Pastaprojektet forblev en engangsafvigelse, et glimt af humor, en sjov bemærkning i Starcks æuvre.



At drikke te

En anden tankegang begyndte at udvikle sig i 1990'erne inden for designpraksis baseret på konceptuelt design. Antag, at en designer får til opgave at skabe et design ved hjælp af te. Indledningsvis kan designeren tænke på en tekande, teservice eller emballage til te. Men, hvis vi nærmer os opgaven ud fra "at drikke te", kan vi begynde at tænke på ritualer omkring at drikke te, indhøstning af teblade, transport og behandling af teblade, de tilgængelige typer af te, og hvordan vi rent faktisk definerer te. Designeren tænker naturligvis på emballagen. Men overvejer vi også, hvad der sker med emballagen, når vi er færdige med at drikke te? Hvordan virker gæringsprocessen af tebladene, og hvem er personen, der drikker teen? Drikker denne person te alene? Hvad er betydningen af at drikke te i forskellige kulturer, og hvad er den økonomiske værdi af te? Er der politiske konsekvenser involveret i produktion eller salg af te? Hvad gør te for vores kroppe? Er det sundt? Påvirker det vores sind? Hvad betyder 'fair trade'? Hvilken slags information kan vi finde om te-drikningens historie? Hvor er te dyrket, og har det altid været tilfældet? Disse er blot nogle af de spørgsmål, som et simpelt emne, som praksis for at drikke te, kan stille.

Overvejelser baseret på et verbum (i dette tilfælde te-drikning) rejser mange spørgsmål. Spørgsmål hjælper med at stimulere inspiration og forskning, nyskabelse og fristelser.

Da jeg som ung designer begyndte at arbejde med emnet mad i 1999, fortalte folk mig, at jeg var en "maddesigner". Dette syntes fornuftig, men det kunne også betyde, at jeg bogstaveligt talt designede mad.

Da jeg begyndte at stille spørgsmål om et design, på samme måde som jeg har beskrevet ovenfor, indså jeg, at universet bag begrebet design er meget større, end jeg havde forventet, og at det at lave en ny form for mad ikke yder retfærdighed til alle de fascinerende aspekter, der opstår.

At spise eller ikke at spise

Jeg foretrækker at henvise til dette overordnede område som 'spise design' ved at bruge verbet 'at spise' som udgangspunkt. I dette tilfælde er det overordnede emne for spisning det område, hvor designeren arbejder. Om mad i sidste ende er det endelige produkt, opfundet af designeren, forbliver et spørgsmål. Produktet kunne også være et nyt logistiksystem, en ny type gødning eller et ritual. En vigtig, men meget mindre del af "spise design", er det bogstavelige design af mad: "Mad design". Det bogstavelige design af mad er kun en af de ting, folk tænker på, når de hører om designere, der specialiserer sig i at arbejde med mad og det at spise. Dette område appellerer til vores fantasi, og folk tænker straks på udsøgte kager i en række farver eller industrielt producerede fødevarer som Magnum-is eller pasta i tusind forskellige former.



Det er svært at forklare præcis, hvilken type stilling en spisedesigner har. Er der ikke allerede nok af jobs inden for fødevarersektoren? Har vi ikke allerede rigelig mange typer af mad? Er det nødvendigt at vores mad bliver designet? Dette er de spørgsmål, som jeg ofte bliver stillet. For at give et indblik i dette felts potentiale, i bredden af emnet og de muligheder, som "spise design" tilbyder, har jeg nævnt syv forskellige områder, hvorfra designere kan få inspiration, når de arbejder med "at spise" som emne. Det er vigtigt at nævne, at disse områder næsten aldrig eksisterer isoleret. De overlapper hinanden, berører hinanden, kysser eller endda krydsbefrugter hinanden for at generere nye hybridformer.

Sanserne

Dette virker indlysende, da kokke og mad-teknikere altid arbejder ud fra sanserne. Det ser ud til at alle sanseoplevelser allerede er blevet prøvet eller testet på et eller andet tidspunkt. Og alligevel tror jeg, at der stadig er meget tilbage at opdage på dette felt. Den æstetiske værdi af mad er stadig undervurderet i Vesten. Som min mor altid sagde, da jeg klagede over madens uappetitlige udseende: "Det bliver alligevel alt sammen blandet i din mave." Jeg tænkte altid, at det var en underlig kommentar, som slet ikke gav nogen mening. I Japan taler folk om 'smagens form'. Når du spiser, starter du med dine øjne. Farve, form og konsistens afslører noget af det, man kan forvente med hensyn til smagen. (Sommetider gør de det modsatte.) Det fascinerende ved mad er, at æstetik ikke kun viser sig i madens form og farve, men også i dens temperatur, konsistens, smag og lugt. Særligt i den måde maden føles i munden og den lyd, som maden fremkalder, når den tygges. At komponere en ultimativ smagsoplevelse er en sand kunstform, der i form af sværhedsgrad måske når endnu højere end kunst. Vi beskæftiger os trods alt med en bred vifte af praktisk ekspertise, såsom hygiejne, fødevarer sikkerhed, fødevarernes korte holdbarhed og let fordærlige ingredienser. Det er også en meget grum kunstform: Ved dagens slutning er der intet tilbage.

Vi må ikke glemme, at en sanseoplevelse aldrig er isoleret. Den skal ses i en bestemt sammenhæng. Derfor er fortolkningen af sanserelaterede kvaliteter dybt personlige, og associationer kan ændre sig over tid. (Husk de dejlige desserter du som barn ønskede at spise hver dag indtil en dag, da du spiste for meget og endte med at blive syg). Sanseoplevelser, personlige forventninger og associeringer baner vejen for følelser. Vores lugte- og smagssans er den vej, der fører til følelser, både positive og negative. Følelser er et kraftfuldt instrument, men alligevel vanskeligt at kontrollere, da vi aldrig ved, hvor en persons udløser ligger, for selvom du finder denne udløser i en person, kan det være helt anderledes i en anden.

Psykologi

Hvorfor spiser vi, når vi ikke er sultne? Alle kender følelsen; du løber ind i venner på gaden, og de inviterer dig til en kop kaffe. Normalt ville du faktisk ikke drikke kaffe på denne tid af dagen, men sociale konventioner dikterer, at du alligevel må tage en kop. Eller efter en hård dag på arbejde, når toget er forsinket, og du står og venter på stationen? Normalt ville du ikke spise på dette tidspunkt, men for at trøste dig selv, køber du et stykke chokolade. Eller du spiser chips hver aften foran tv'et. Ikke fordi du er sulten, men fordi det er en vane. Antag at du går hen ad gaden, og du ser plakater overalt, der reklamerer for en budding med fløjsagtig blød chokolademousse, med tykke klatter af fløde og sprøde nødder på toppen. Du er fristet: 'Mmmmm! Jeg kunne virkelig godt tænke mig det lige nu!' Næste gang du handler, køber du den budding, et produkt du normalt ikke ville købe. Alle disse beslutninger har intet at gøre med en tom følelse i din mave. Du spiser eller drikker, men ikke fordi du er sulten. Dette er alt sammen beslutninger om at spise.

I vores vestlige overflodsamfund har dit hoved mere at sige om dine spisevaner end din mave. Det er vigtigt for designere at være opmærksomme på dette fænomen. Mad er så meget mere end kalorier. Mad er en følelse af fællesskab og minder; mad kan få dig til at føle dig hjemme, men også rodløs. 'Vejen til mandens hjerte går gennem maven' er et velkendt udtryk i de fleste kulturer. Alle er bekendt med den psykologiske virkning af mad, som fx Proust-effekten. Marcel Proust, en fransk forfatter, hvis mest berømte roman er 'À la recherche du temps perdu' (1913-1927) (dansk: 'På sporet af den tabte tid'), beskriver processen "ufrivillig hukommelse" som forbundet med følelsen af at spise. Da fortælleren i Prousts roman spiste en madeleinekage, førte smagen ham tilbage til en erindring om hans yngre år, som han troede, han havde glemt. Dette kaldes "Proust effekten". Annoncører forsøger også at benytte dette som et redskab, men det er svært, da det kun har en meget flygtig og personlig virkning. Fra et psykologisk synspunkt er mad normalt et middel snarere end et mål i sig selv. At spise kræver ikke nødvendigvis gastronomi eller udvikling af den bedste smag. Det drejer sig om madens virkning på den person, der spiser. Mad gør det muligt for folk at knytte sig til andre, at udvikle en forståelse for hinanden (eller også det modsatte afhængigt af den tilsluttede virkning). Mad spiller hovedsagelig rollen som et hjælpemiddel til en handling eller som en anordning, der skaber en situation, hvor en person har mulighed for at få en (ny) oplevelse.

Designere, der arbejder med mad, har ikke blot valgt et materiale at arbejde med på samme måde som deres kollegaer måske vælger træ eller glas. At spise er det eneste område, hvor designerens arbejde bogstavelig talt absorberes af brugerens krop, og derfra går vejen til hjernen.

Materiale

Designere vælger normalt et bestemt materiale og et omfang, der vil hjælpe dem med at udtrykke sig bedst muligt. Vi lever i en verden fuld af grafiske designere, modedesignere, byplanlæggere, produktdesignere, keramiske designere, møbeldesignere og så videre. Designere arbejder ofte med flere materialer, der passer til de værker, de skaber, uanset om de er af træ, plastik, glas, tekstiler eller andre materialer. Grunden til at mad først for nylig er taget i brug som materiale, står ikke helt klart.

Måske har det at gøre med materialets flygtige karakter. I hvert fald kan man sige, at mad kan betragtes som et ækvivalent materiale sammenlignet med mere standard produktionsmaterialer.

Ligesom andre materialer kan mad formes, presses, væves og trykkes i 3D. I fødevarerindustrien anvendes en række forskellige teknikker til mad. På den ene side er dette gjort for at give mad tiltalende egenskaber, som en attraktiv farve, en god følelse i munden eller en usædvanlig form. På den anden side kræver praktiske overvejelser, at den emballerede mad har en længere holdbarhed, en forbedret smag eller en formindsket risiko for opløsning i emballagen. Der er en bred vifte af motiver til at behandle mad på bestemte måder. Producenter søger måder at gøre deres produkt så attraktivt som muligt og dermed mere rentable. Hvordan kan man bruge den mindst mulige mængde ingredienser og stadig opnå den maksimale effekt? De beskæftiger sig også med spørgsmål som, hvordan man sikrer, at produktet vil gå glat gennem fremstillingsprocessen fra forarbejdning til emballage. Producenter forsøger også at udvikle nye produkter baseret på restprodukter fra produktionsprocessen.

De traditionelle færdigheder, som en designer besidder, kan meget let tilpasses til at arbejde med mad. På trods af dette bør vi ikke vurdere 'mad' som et ensartet materiale. Chokolade har eksempelvis meget anderledes egenskaber end brød eller kød. Inden for maddesign, som en del af det større 'spisedesign', er der sondringer mellem specialiseringer, som kan sammenlignes med dem, der findes i mere traditionelle erhverv. Der kunne udvikles en specialisering af maddesign i kød (som dermed falder inden for slagterhandelen). Kategorien 'konditor', 'bager', 'grøntsager' og 'osteproducent' giver også indikationer på mulige madvaredesignspecialiteter. Udover at fødevarer selv anvendes som designmateriale, er der vigtige relaterede emner, hvor produktdesign er nødvendigt. Udviklingen af plastik, nedbrydelig eller spiselig emballage eller producere energi fra madaffald er blot nogle få eksempler.

Natur

Noget, som folk ofte glemmer (herunder mennesker, der arbejder med mad hver dag) er, at mad altid har en naturlig oprindelse. Med risiko for at gentage det indlysende, noget mad vokser op fra jorden, uanset hvordan du ser på det, og uanset hvor raffineret eller syntetisk det kan være. Der er altid en forbindelse til naturen. Som samfund bevæger vi os længere og længere væk fra natur og fødevareproduktion. Bymennesker ser ikke længere dyrene vokse, heller ikke at de slægtes. For et barn i nutidens moderne verden er det svært at forstå, hvor æg kommer fra, hvordan tomater eller kartofler vokser, og hvad et pølseskind er lavet af. Designere kan spille en vigtig rolle i uddannelse og kommunikation om mad.

De uddannelsesmæssige aspekter er ikke de eneste vigtige. Landbrugssektoren er i konstant bevægelse og er altid innovativ. Landmændene er grundlaget for vores civilisation. Det er tidens tegn, at moderne landmænd har svært ved, rent økonomisk, at holde hovedet over vandet. Vores primære fokus er på smarte apparater (gadgets) og digital teknologi, og vi tager den daglige mulighed for billig og rigelig mad for givet. Fødevareproduktion er ikke udelukkende forbeholdt landmænd. Wendell Berry gjorde det klart i sin erklæring: "At spise er en landbrugsmæssig handling." Folk er ikke klar over, at de er en del af landbruget. Ved at træffe bestemte valg i det man spiser til hverdag, kontrollerer forbrugerne landmænd på afstand. Designere kan spille en rolle i denne proces ved at sikre en stærkere forbindelse mellem forbrugere og landmænd. Kendskabet til biologi er grundlaget for at forstå fødevarecyklussen. Med udgangspunkt i elementær biologi er feltet for designere vokset og strækker sig nu ind i områder som bioteknologi, genteknologi og mikrobakteriel forskning. Dette bringer os til sammenhængen mellem design og videnskab.

Videnskab

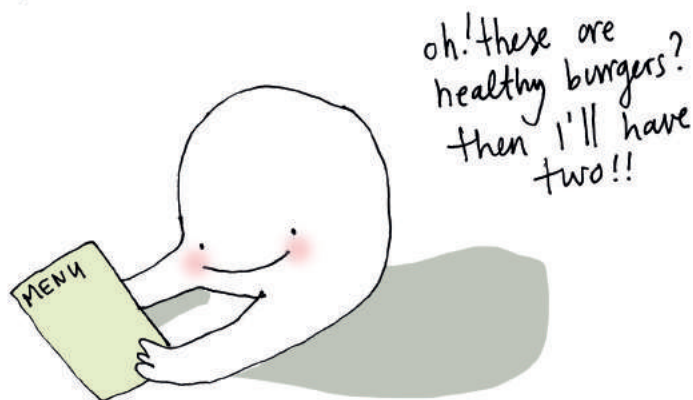
Mad spiller en stor rolle i videnskaben. Hvordan menneskekroppen fungerer, har i meget lang tid været genstand for undersøgelse, og en stor del af undersøgelsen er blevet foretaget vedrørende mads virkning på vore kroppe. På trods af denne lange forbindelse mellem mad og legeme forbliver den egentlige funktion af vores kroppe, og hvordan mad påvirker dem et mysterium. Forskere har været i stand til at præcisere brudstykker, men vi har endnu ikke fuldt ud forstået alt om den utrolige og komplekse maskine, der udgør den menneskelige krop. Der har været en eksplosion af interesse for ernæringsvidenskab. Vi har lært, at mad kan have en enorm indvirkning på vores krop og sind. Jo mere sygdomme i det moderne samfund stiger på

verdensplan, desto større er interessen for fødevarerrelaterede løsninger. Folk søger den hellige gral indenfor sundhed, men den gennemsnitlige forbruger taber fokus i vildniset af slankekur og konkurrerende fødevarerfilosofier. Udoover ernæringsvidenskab er området for medicinsk næringsforskning også vokset. Hvordan kan vi sikre, at forbrugerne forstår videnskabelige opdagelser? Kan designere spille en rolle i disse bestræbelser? Fødevarer, der understøtter kroppen, forbedrer dens præstationen eller helbreder den for sygdom, er ikke de eneste komplekse emner, som forskere har fokuseret på.

Bortset fra forholdet mellem mad og vores krop bliver en lang række andre vigtige områder undersøgt og udviklet. Disse omfatter områder som kødproduktion, nyskabelser inden for vandrensningsteknologi, genbrug af afføring til brug som gødning, indsamling af alger til mange forskellige formål, løsninger til forebyggelse af dødelighed blandt bier, transplantationer af tarmbakterier, plastspisende mikroorganismer og fødevarer sikkerhed.



Designere kan arbejde side om side med forskere og omdanne den videnskabelige udvikling til nyttige, forståelige eller håndgribelige designs. Forskere kan opnå vigtige fremskridt, men hvis brugeren ikke kan se den konkrete anvendelse for denne forskning, forstå eller fortolke den i den rigtige sammenhæng, bliver forskningen kun interessant for en udvalgt gruppe af lærde. I denne situation opfylder designeren igen funktionen som aktør, en der udvikler begreber. Den spændende kombination af videnskab og den kreative proces er ikke en ny opfindelse. Kunst og videnskab var uløseligt forbundet med hinanden i det 16. og 17. århundrede. Vi ser en genoplivning af denne tendens i dag. Disse discipliner er ikke nødvendigvis forenet i en enkelt person, men i form af flere specialister, hvis arbejde forstærker hinanden.



Kultur

Vi bor på en smuk og gigantisk planet. Der bor mennesker i næsten alle dele af denne verden, og de skal alle spise for at overleve. Hvordan vi spiser, hvad vi spiser, hvordan vi tilbereder vores mad, og den etikette og de ritualer vi har, når vi spiser varierer fra region til region. På trods af at globaliseringen og udviklingen inden for logistik har spillet en væsentlig rolle for at sikre, at forskellige lokale eller nationale fødevarer, retter og ritualer har spredt sig til andre områder og blandet sig med lokale skikke, observerer vi stadig klare forskelle i mad og spisekulturer fra et sted til et andet. Nogle gange finder vi hundredvis af forskellige spisekulturer i et enkelt land. Disse omfatter traditionelle kulturer såvel som popkultur og subkulturer.

Selvom vi ikke ved noget om historien, kan vi stadig få en forståelse af, hvordan visse hændelser fra fortiden er foregået, alene baseret på maden.

Vi kan spore jødedommens udbredelse på et kort baseret på viden om, hvad folk spiser i visse dele af verden. Ved at se på menuerne på visse eksotiske restauranter i Rotterdam kan vi se, hvordan kineserne slog sig ned i Surinam, og hvordan, som en del af Holland, Surinam har slået sammen surinamansk-kinesisk køkken (to områder, der er geografisk usammenhængende) i et koldt klima, hvor disse eksotiske ingredienser aldrig ville vokse.

Mad har også traditionelt hjulpet os med at udtrykke vores egen personlige identitet. 'Du er, hvad du spiser' er ikke bare en erklæring om vores fysiske tilstand; det giver også en betegnelse af vores sociale status. Ved definition adskiller religiøse kostlove troende fra ikke-troende. Flere moderne valg vedrørende det vi vælger at putte ind i vores kroppe giver indsigt i, hvilken social gruppe (eller undergruppe) man tilhører. Vegetarer, veganere eller frugtarter placerer sig, forsætligt eller ej, i et andet socialt hjørne end dem der spiser kød.

Opmærksomhed på særlige kostbehov viser en persons bekymring for sundhed eller vitalitet. Særlige ritualer som dem, der er involveret i at lave kaffe eller drikke te og den viden, der følger med disse, giver de indforståede en vis stilling inden for en gruppe. Epicureanere, men også mennesker, der 'bare' spiser alt, har en bestemt stilling i kraft af deres valg. Spisevaner varierer over hele verden, og kulturelle forskelle dikterer, hvordan, hvad, hvor meget, med hvem, og hvornår folk spiser.

Det er ikke kun forskellene, som er bestemt af kultur, der er interessante for en designer. Hvert sted i verden har en historie fyldt med dybt forankrede fødevareberetninger, forudfattede forestillinger, fødevarekrige (såsom kartoffelkrigen i Irland), overtro og tradition. Ethvert sted på jorden har oplevet sin egen unikke historiske udvikling, der har indflydelse på, hvordan dets folk spiser. Se på, hvordan værdi er tillagt begrebet mad, og hvordan folk har udviklet sig som samfund og nationer i løbet af historien. Vi opdager, hvilken rig kilde af inspiration kultur er for designere.

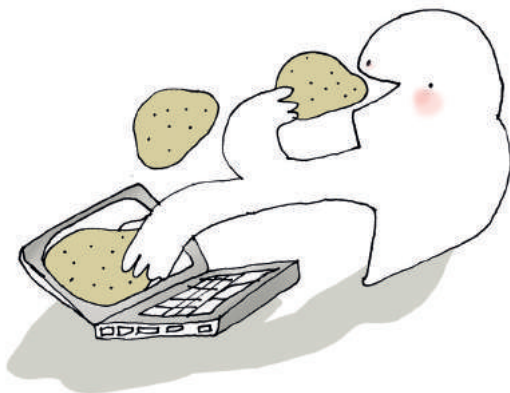
Hvad kan vi lære af denne historie? Hvad fortæller udviklingen af en bestemt spisekultur os, og hvordan kan vi fortolke traditioner og ritualer i dagens samfund? Vores livsstil er under forandring. Vi benytter nye standarder og skaber nye definitioner af 'familie'. Mødre er for længst holdt op som hjemmegående udelukkende for at opdrage deres børn. Designere kan spille en rolle i udviklingen af mere relevante ritualer og traditioner. Det interessante ved spisekultur er, at den skal genskabes hver dag, og at kultur ikke er statisk. Kultur kan formes og udformes på en måde, der kan påvirke mange mennesker.

Samfund

Det som gør fødevarer så radikalt forskellige fra alle andre designområder er, at valg af mad altid er en politisk handling, uanset om vi er bevidste om dette eller ej. Vi lever i de mest skizofrene tider, når det kommer til mad. Vi (og her taler jeg mest om den vestlige verden) har aldrig haft en så stor variation af fødevarer til rådighed og til så lav en pris. Vi bruger den mindste procentdel af vores indkomst på mad, selvom vores fødevarer sikkerhed er betydeligt højere end tidligere. Der er 2,5 gange flere overvægtige end underernærede personer, og der er nu et stigende antal mennesker, der er både overvægtige og underernærede (en stor del af disse er børn).

En interessant kendsgerning er, at vi nu lever i en æra, som mennesker altid drømte om gennem historien. Det er en æra, og en verden, der er blevet portrætteret i alle slags malerier gennem tiderne: Overflodslandet. Hver dag er vores butikker på magisk vis fyldt med frisk mad, som gennemsnitsforbrugeren kan fylde op fra. De måltider, som vores forfædre måske kunne spise en gang om året, ved et bryllup eller en særlig fest, er måltider, som vi nu let kan spise hver uge.

Vi ved ikke, hvordan produkter dyrkes, hvem der har produceret dem, eller hvor de er blevet transporteret fra. Flere og flere mennesker vokser op uden at vide, hvordan man laver mad. I større byer med høje ejendomspriser i Asien, men også i New York er lejligheder oven i købet bygget uden køkken. Mange mennesker spiser alene foran en computerskærm. Vi ser dette scenarie sammen med det stadig mere nærværende koncept for mad porno, og den enorme mængde madfotos, der lægges ud på Instagram og andre sociale medier, det voksende fokus på madens oprindelse, et bredt udvalg af slow-foodentusiaster og en voksende markedsandel af økologiske produkter.



Denne uensartethed kan ses i hele samfundet, men det er intetsteds så åbenlyst, som det er med mad. Vi står over for meget presserende problemer. Emnerne varierer fra overfiskning og tab af biodiversitet til madaffald (en tredjedel af alle fødevarerprodukter bliver til affald), biernes død i massiv skala, udnyttelse af dyr, en voksende verdensbefolkning plus øget velstand og stigende forbrugerisme, som truer jordens produktionskapacitet. Dette er kun nogle få eksempler på det stigende antal problemer, som den store produktion af mad (udover fødevarersikkerhed og overkommelig, let tilgængelig mad til alle) har bragt med sig i det sidste århundrede. Det er netop disse problemer, som nødvendiggør behovet for kreative sjæle, nu mere end nogensinde.

Hvad kan designere gøre for disse syv områder?

Designere er mennesker, der kan bevæge sig fra et speciale til et andet, og som kan skifte gear med et øjebliks varsel, både hvad angår tekniske og kulturelle aspekter. Designere kan ikke løse alle disse problemer, men de kan øge hastigheden. De kan skabe forbindelser og skaffe alternative ruter til løsninger. De kan forstyrre og udfordre systemet og genopbygge det på en ny måde ved hjælp af fantasiens og kommunikationens redskaber.

Fødevarerproduktionskæden er fyldt med dygtige specialister, der ved præcis, hvordan de skal få deres del af kæden til at fungere, men de har ofte et begrænset syn på resten af kæden. Ved hjælp af fugleperspektiv kan designere frembringe disse uventede forbindelser. Forbindelser kan skabes mellem landmænd og mødre, der giver deres børn mad. Fødevareteknikere kan arbejde med specialister indenfor logistik, forskere tager kontakt med detailhandlere og frøforbedringsselskaber med miljøaktivister. Disse forbindelser er ikke lineære. Designere kan forbinde specialisterne med hinanden. De kan anvende deres kreative tænkning, fordreje og manipulere perspektiver, og de kan skabe en ny kontekst.

Som Einstein sagde: *'Fantasi er vigtigere end viden.'*

Jeg er overbevist om, at designere, der fokuserer på mad, må være opmærksomme på de moralske og politiske konsekvenser af deres valgte felt. Komplexiteten tilføjer et andet lag til arbejdet hos spisedesigneren. En overdrevent moralistisk holdning kan dog blive fatal for kreativiteten. Det er op til designerne at finde den rette balance.

Revideret udgave af den oprindelige tekst skrevet for Elisava i 2015.

Feeding a new breed of designers

UK

By Marije Vogelzang

The design discipline is, by definition, young. People may ask how best to define 'design'. One could say that the first humans who 'invented' fire achieved a feat of design. On the other hand, the professional field of design is not actually that old. Artisans became masters of the applied arts, and ultimately, with the arrival of industrialization in the 1930s, they became designers. The designer was no longer the maker. Thus, there developed a gap between inventor and executor, and this marks the first step in the process whereby the designer's work and the production process became separate entities. The designer devised the form, and the machine produced it. The form was subservient to, or supported, the function. The designer not only shaped the material but also the ideology behind the design. Ultimately, with the rise of the conceptual platform Droog Design (NL) in 1993, the form became a result of the ideology as well as the function. Designers started thinking about how people should live. The discipline was no longer just about form and materials but about visions and concepts. This change is an important starting point when we seek to understand how food has emerged as an object of design.

When I first arrived at the Design Academy in Eindhoven in 1995, Droog Design had been around for two years. I had heard about a new way of designing, in which concept transcended form, or where neither form nor materials could be left out of the equation. The designer was being challenged to explore the possibility of working on an intangible level. Digitalization was also starting to make inroads in the design world. It was now possible to create a three-dimensional design for an object without ever having to touch the actual material. The revolutionary idea that materials did not necessarily constitute the entire essence of the design field meant that one could also design a service or even an ideology.

The human factor

Traditionally, designers have put their work in the service of the human being. Designers create applied work for people as users of their product or service. They design cars for driving, clothes to protect us from the elements -- or merely for show -- and pots and pans for cooking. If we look around, we see that nearly everything around us has been designed. In spite of this, it took quite some time before designers started focusing on what lies at the essence of what people truly need to live: food.

In 1995, designing food was not a logical choice. Although food has a long tradition in the arts, designers have always focused on non-perishable materials. After all, food was the chef's domain. Now and then, one could notice a designer deviate from this concept, such as the well-known product designer Philippe Starck, who once designed pasta in the 1990s. However, the result of Starck's work was also an extension of traditional design methodology. It was not about where the pasta came from, what it was made of, or where it was going. It was merely giving a new shape to the pasta, just as he would do when designing a new chair. The pasta design remained a one-off departure, a flash of humor, a witticism in Starck's *oeuvre*.

Drinking tea

A different way of thinking started to develop in the 1990s within the design practice based on conceptual design. Suppose a designer is given the assignment to create a design using tea. Initially, the designer might think of a teapot, tea service or packaging for tea. But if we approach the assignment from the standpoint of 'drinking tea', we might start thinking about the ritual of

drinking tea, the harvesting of tea leaves, the transport and processing of tea leaves, the types of tea that are available, and how we actually define tea. The designer, naturally, thinks about the packaging. However, do we also consider what happens to the packaging once we have finished drinking the tea? How does the process of fermentation of the tea leaves work, and who is the person drinking the tea? Does this person drink tea alone? What is the significance of drinking tea in different cultures, and what is the economic value of tea? Are there political implications involved in the production or sale of tea? What does tea do to our bodies? Is it healthy? Does it affect our minds? What does 'fair trade' mean? What kind of information can we find about the history of tea drinking? Where is tea grown, and has this always been the case? These are just a few of the questions that a simple subject like the practice of drinking tea can raise.

Reflections based on a verb (in this case, drinking tea) raise many questions. Questions help stimulate inspiration and research, innovation and enticement. When, as a young designer, I started working with the subject of food in 1999, people told me that I was a 'food designer'. This seems reasonable, but it could also imply that I literally designed food. When I started asking questions about a design, the way I have described above, I realized that the universe behind the notion of design is much larger than I had anticipated, and that making a new kind of food does not do justice to all the fascinating aspects that emerge.

To eat or not to eat

I prefer to refer to this overarching area as 'Eating Design', using the verb 'to eat' as the starting point. In this case, the overall subject of eating is the area in which the designer works. Whether food is ultimately the final product, devised by the designer, remains the question. The product could also be a new logistics system, a new type of fertilizer, or a ritual.

An important, but much smaller part of Eating Design is the literal design of food: Food Design. The literal design of food is only one of the things people think of when they hear about designers who specialize in working with food and eating. This area appeals to our imagination, and people immediately think of exquisite cakes in a variety of colors, or industrially produced foods such as Magnum ice cream or pasta in a thousand different shapes.

It is hard to explain exactly what type of position an eating designer holds. Are there not already enough professions in the food sector? Don't we already have enough types of food? Does our food really have to be designed? These are the questions I am often asked. In order to provide some insight into the potential of this field, the breadth of the subject and the possibilities that Eating Design offers, I have listed below seven different areas from which designers can obtain inspiration when working with eating as a subject matter. It is important to mention that these areas almost never exist in isolation. They overlap with each other, touch one another, kiss or even cross-fertilize with each other in order to generate new, hybrid forms.

Senses

This seems obvious, since chefs and food technicians always work based on the senses. It would seem that all the sensory experiences have already been tried or tested at one time or another. And yet I think that there is still a lot left to be discovered in this field. The aesthetic value of food is still

underestimated in the West. As my mother always said when I complained about the unappetizing looking food she served, 'It all gets mixed up in your tummy anyway.' I always thought that was a strange comment, one that wasn't helpful at all. In Japan, people talk about the 'shape of the taste'. When you eat, you start with your eyes, as it were. The colour, shape and consistency betray something of what you can expect in terms of the taste (sometimes, they do the opposite). The fascinating thing about food is that aesthetics not only emerge in the shape and color of the food, but also in the food's temperature, consistency, flavor, smell, the way it feels in your mouth, and the sound the food makes when chewed. Composing an ultimate taste experience is a true art form that in terms of the degree of difficulty ranks perhaps even higher than the fine arts. After all, we are dealing with several types of practical expertise, such as hygiene, food safety, the short shelf life of food and the perishability of the ingredients. It is also a very cruel art form: at the end of the day, there is nothing left.

We must not forget that a sensory experience is never isolated. It must be viewed in a certain context. The interpretation of sensory qualities, therefore, is intensely personal, and associations can change over time. (Remember as a child, the lovely desserts you wanted to eat every day until one day, you ate too much and ended up sick).

Sensory experiences, personal expectations and associations pave the way for emotions. Our sense of smell and taste are the pathway leading to emotions, both positive and negative. Emotions are a powerful instrument, yet difficult to control. We never know where someone's trigger lies, and even if you do find this trigger in one person, it may be entirely different in someone else.

Psychology

Why do we eat when we are not hungry? Everyone knows the feeling; you run into friends on the street and they invite you for a cup of coffee. Normally, you would not actually drink coffee at this time of day, but social conventions dictate that you should have a cup anyway. What about after a rough day at work, when the train is late and you are waiting around at the station? You would not normally eat at this time, but to comfort yourself, you buy a bar of chocolate. Or you eat crisps every night in front of the TV. Not because you are hungry, but because it is a habit. Suppose you are walking down the street, and you see posters everywhere advertising a pudding with velvety-soft chocolate mousse, with thick blobs of cream and crunchy nuts on top. You are tempted: 'Mmmmm! I could really go for that right now!' The next time you do the shopping, you buy that pudding, a product you normally would not buy. All these decisions have nothing to do with an empty feeling in your stomach. You eat or you drink, but not because you are hungry. These are all conscious decisions to eat. In our Western world of overabundance, your head has more to say about your eating habits than your stomach.

It is important for designers to be aware of this phenomenon. Food is so much more than calories alone. Food is a sense of community and of memories; food can make you feel at home but also uprooted. 'The way to a man's heart is through his stomach' is a well-known expression in most cultures. Everyone is familiar with the psychological effect of food, such as the 'Proust effect'. Marcel Proust, a French writer whose famous novel is *À la recherche du temps perdu* (1913 – 1927), describes the process of 'involuntary memory' connected with the sensation of eating. When the narrator in Proust's novel ate a madeleine cake, he was transported back to a memory

of his younger years that he thought he had forgotten. This is referred to as the 'Proust effect'. Advertisers also try to employ this device, but it is difficult since it only has a very fleeting and personal effect.

From a psychological perspective, food is usually a means rather than an end in and of itself. Eating does not necessarily involve gastronomy or the development of the best taste. At its core, it is about the effect of food on the person who eats. Food enables people to connect, to develop an understanding of one another (or, in fact, the opposite, depending on the intended effect). Food plays a role in this mostly as a vehicle for an action, or as a device which brings about a situation in which a person has the opportunity to gain a (new) experience.

Designers who work with food have not merely chosen a material with which to work, in the same way as their colleagues might choose wood or glass. Eating is the only area in which the designer's work is literally absorbed by the user's body, and from there makes its way to the brain.

Materials

Designers usually choose a specific material and a scale that will help them express themselves in the best possible way. We live in a world full of graphic designers, fashion designers, urban designers, product designers, ceramic designers, furniture designers and so on. Designers often work with several materials that are suited to the works they create, be they of wood, plastic, glass, textiles or other materials. The reason why food has only recently started being used as a material is not entirely clear.

Perhaps it has to do with the transitory nature of the material. At any rate, one can say that food can be considered an equivalent material when compared to more standard production materials. Like other materials, food can be shaped, squeezed, woven and printed in 3D. In the food industry, a variety of techniques are applied to food. On the one hand, this is done to give the food appealing properties, such as an attractive color, a nice feeling in the mouth or an unusual shape. On the other hand, practical considerations demand that the packaged food have a longer shelf life, an enhanced flavor, or a reduced risk of crumbling in the packaging. There is a great variety of motives for processing food in specific ways. Producers are looking for ways to make their product as attractive as possible and therefore more profitable. How can you use the least possible quantity of ingredients and still achieve the maximum possible effect? They also deal with issues such as how to ensure the product will move smoothly through the manufacturing process from processing to packaging. Producers also try to develop new products based on residual waste flows. The traditional skills that a designer possesses are very easily adapted to working with food. In spite of this, we should not consider 'food' a uniform material. Chocolate, for example, has very different properties than bread or meat. Within the food design field, as a smaller part of the larger 'eating design' field, there are distinctions between specializations that are comparable to those made in older trades. There could develop a food-design specialization in meats (thus falling under the scope of the butcher trade). The categories of 'pastry chef', 'baker', 'greengrocer', and 'cheesemaker' also offer indications of possible food-design specialties.

Apart from food itself being used as a design material, there are important, related topics in which product design is necessary. The development of bioplastics, biodegradable or edible packaging, or generating energy from food waste are just a few examples.

Nature

Something that people often forget (including people who work with food on a daily basis) is that food always has a natural origin. At the risk of re-stating the obvious, some food is grown and comes from the soil, no matter how you look at it, and no matter how refined or synthetic it may be. There is always a link to nature. As a society, we are moving farther and farther away from nature and food production. Urban citizens no longer see animals grow, nor do they witness their slaughter. A child in today's modern world finds it hard to understand where eggs come from, how tomatoes or potatoes grow, or what the skin of a sausage is made of. Designers can play a clear role in education and communication about food.

This is not just a matter of education. The agricultural sector is in a constant state of motion, and is always innovating. Farmers are the foundation of our civilization. It is a sign of the times that modern farmers are having trouble making ends meet financially. Our primary focus is on gadgets and digital technology, and we take the daily availability of cheap and abundant food for granted. Food production is not reserved exclusively for farmers. Wendell Berry made this clear in his statement, 'Eating is an agricultural act.' People do not realize that they are part of agriculture. By making certain choices in their daily eating habits, consumers are controlling farmers from a distance. Designers can also play a role in this process by ensuring a stronger connection between consumers and farmers.

Knowledge of biology is the foundation for understanding the food cycle. Starting from rudimentary biology, the field for designers has grown and now extends into fields such as biotechnology, genetic engineering and micro-bacterial research. There is a link between design and science.

Science

Food plays a major role in science. How the human body functions has been a subject of study for a very long time, and a great deal of research has been conducted on the effects of food on our bodies. Despite this long association between food and the body, the actual functioning of our bodies and how food affects them remains a mystery. Researchers have been able to clarify bits and pieces, but we have yet to fully understand everything about the great, complex machine that is the human body.

There has been an explosion of interest in nutritional science. We have learned that food can have a tremendous impact on our bodies and minds. The more that diseases of modern society increase on a worldwide scale, the greater the interest in food-related solutions. People are looking for the Holy Grail of health, but the average consumer gets lost in the forest of diets and competing food philosophies. In addition to dietary science, the field of medical nutrition research has also grown. How can we ensure that consumers understand scientific discoveries? Can designers play a role in these efforts?

Food that supports the body, improves its performance or cures it from disease are not the only complex subjects that researchers have focused upon. Aside from the relationship of food and our bodies, many other areas related to food are now being studied and developed: meat production, innovations in water purification technology, recycling excrement for use as fertilizer, harvesting algae for a broad range of applications, solutions for preventing bee mortality, intestinal bacteria

transplants, micro-organisms that eat plastic and food safety.

Designers can work side-by-side with scientists and convert scientific developments into useful, comprehensible or tangible designs. Scientists can achieve important advances, but if the user cannot make practical use of this research, understand or interpret it in the right context, the research becomes of interest only to a small group of scientists. In this situation, the designer once again fulfills the function of agent, as a developer of concepts. The exciting combination of science and the creative process is not a new invention. Art and science were inextricably linked to one another in the 16th and 17th centuries. We are seeing a revival of this trend today. These disciplines are not necessarily united in a single person. Rather, we see several specialists whose work reinforces each other.

Culture

We live on a giant, beautiful planet. There are people living in nearly every part of the world, and they must all eat to survive. How we eat, what we eat, how we prepare our food, and the etiquette and rituals we have when eating vary from one region to another. In spite of the fact that globalization and developments in logistics have played a substantial role in ensuring that different local or national foods, dishes and rituals have spread to other areas and mixed with local customs, we still observe clear distinctions in food and eating cultures from one place to another. Sometimes, we find hundreds of different eating cultures in a single country. These include traditional cultures as well as mass consumer culture and subcultures.

Even if we know nothing about history, we can still gain an understanding of how certain events of the past transpired based on food alone. We can trace the spread of Judaism on a map based on a knowledge of what foods people eat in certain parts of the world. By looking at the menus of certain exotic restaurants in Rotterdam, we can see how the Chinese settled in Surinam, and how, as part of the Netherlands, Surinam has merged Surinamese-Chinese cuisine (two areas that seem geographically incongruous) in a cold climate where these exotic ingredients would never grow. Food has also traditionally helped us express our own personal identity. 'You are what you eat' is not just a statement about our physical state; it also provides an indication of our social status. By definition, religious dietary laws separate believers from nonbelievers. What we choose to put into our bodies provide insight into which social group (or subgroup) one belongs. Vegetarians, vegans or fruitarians, intentionally or not, position themselves in a different social corner than that occupied by carnivores. Calling attention to special dietary preferences indicates a person's concern with health or vitality. Special rituals, such as those involved in making coffee or drinking tea, and the knowledge that goes along with these, give insiders a certain position within a group. Epicureans and even people who 'just' eat everything occupy a certain position by virtue of their choices.

Eating habits vary all over the world, and cultural differences dictate how, what, how much, with whom and when people eat. It is not only the differences that are determined by culture that are interesting to a designer. Every place in the world has a history filled with deeply rooted food stories, preconceived notions, food wars (such as the potato wars in Ireland), superstitions and traditions. Every place on earth has experienced its own unique historical development that has an effect on how its people eat. Look at how a value is assigned to the concept of food, and how people have evolved as communities and nations over the course of history. We discover that food

culture is a rich source of inspiration for designers. What can we learn from this history? What does the development of a certain eating culture tell us, and how can we interpret traditions and rituals in today's society? Our lifestyles are changing. We are assigning new standards and creating new definitions of 'family'. Mothers have long since stopped staying at home only to raise their children. Designers can play a role in developing more relevant rituals and traditions. The interesting thing about eating culture is that it needs to be recreated every day and that culture is not static. Culture can be shaped and designed in a way that can affect many people.

Society

What makes food so radically different from all the other design areas is that food is always a political act, whether we are conscious of this or not. We are living in the most schizophrenic of times when it comes to food. We (and I am speaking mostly about the Western world here) have never had such a wide variety of food available to us and at such a low cost. We spend the smallest percentage of our income on food even though our food safety is considerably higher than it was in the past. There are 2.5 times more obese people than malnourished individuals, and there are now a growing number of people who are both obese *and* malnourished (a large proportion of these are children).

An interesting fact is that we are now living in an era that we always dreamed of throughout history. It is an era, and a world that has been portrayed in all sorts of paintings throughout the ages: the land of plenty. Each day, our stores are magically filled with fresh food that the average consumer can load up on. The meals that our forefathers might have eaten once a year, at a wedding or special celebration, are meals that are now easy for us to eat every week. We do not know how products are grown, who has produced them, or where they have been transported from. More and more people are growing up without knowing how to cook. In major cities with high property prices in Asia, but also in New York, flats are even built without kitchens. Many people eat alone, sitting in front of a computer screen. We see this scenario alongside the increasingly present concept of Food Porn, and the enormous quantity of food photos posted on Instagram and other social media sites, the growing focus on the origin of food, a wide gamut of slow-food enthusiasts, and a growing market share of organic products.

This disunity may be seen throughout society, yet it is nowhere as blatant as it is with food. We are faced with a very pressing set of problems. The topics vary from overfishing and loss of biodiversity to food waste (one-third of all food produced becomes waste), bee mortality on a massive scale, animal exploitation, a growing world population plus increasing prosperity and rising consumerism that threaten the earth's production capacity. These are only a few examples of the increasing range of problems that the large-scale production of food (in addition to food safety and affordable, easily accessible food for everyone) has brought with it in the last century. It is precisely these problems that demand the need for creative spirits, now more than ever.

What can designers do with these seven areas?

Designers are people who can move from one specialization to the other. They can shift gears at a moment's notice, both in terms of technical and cultural aspects. Designers cannot solve all these problems, but they can assist by forging connections and providing alternative routes to solutions. They can disrupt and challenge the system and re-build it in a new way using the tools of

imagination and communication.

The food production chain is filled with skillful specialists who know exactly how to make their part of the chain function, but they often have a limited view on the rest of the chain. Designers can take a bird's-eye view and shape these unexpected connections. Connections can be created between farmers and mothers feeding their children. Food technicians can work with logistics specialists, scientists with retailers, and seed improvement companies with environmental activists. These connections are not linear. Designers can connect the specialists to one another. They can apply their creative thinking, reversing and manipulating perspectives, and they can shape a new context.

As Einstein said, 'Imagination is more important than knowledge.'

I am convinced that designers who focus on food must be aware of the moral and political implications of their chosen field. The complexity adds another layer to the work of the eating designer. However, an overly moralistic attitude can be fatal for creativity. It is up to designers to strike the right balance.

Revised version of the original text written for Elisava Barcelona
School of Design and Engineering, 2015.

Mad og sanserne

Af Barry C. Smith

Videnskab og kunst har på hver sin måde udforsket sansernes natur og gjort os mere bevidste om, hvordan sanserne sætter os i kontakt med verden omkring os og med os selv. På den måde frembringes ofte aspekter af vores sensoriske oplevelse, som vi på en eller anden måde overser, eller som er skjult for os. Dette gælder især, når det kommer til den daglige oplevelse af at smage den mad, vi spiser. At smage synes som noget ret simpelt, noget vi gør med tungen, der producerer fornemmelser, som vi enten kan lide eller ikke lide. Men nyere forskning inden for psykologi og neurovidenskab viser, at vores oplevelser af smag er multisensoriske: De er resultatet af at hjernen integrerer flere sensoriske input fra de fødevarer og drikkevarer vi indtager. Disse multisensoriske oplevelser af smag bliver også let påvirket af andre faktorer i vores omgivelser.

Først og fremmest så smager vi ikke bare med tungen. Det, vi kalder smag, er altid en kombination af berøring, smag og lugt: Madens tekstur og temperatur i munden, aromaerne, der når næsen fra tallerknen og fra munden, føjer alle smagsoplevelserne sammen på tungen. Hjernen skal veje og sammenføje alle disse faktorer for at komme frem til en enkelt samlet oplevelse af smag.



Sydcoreanske designer Jinhyum Jeon udvikler nye former for bestik, som stimulerer flere sanser samtidig.

Og hvor begynder og slutter oplevelsen af at spise? Først spiser vi med øjnene, som Apicius sagde. 'Det ser lækkert ud', siger vi, idet vi undersøger

mulighederne på maddisken, som om vi kunne fornemme fødevarens smag visuelt. Hvordan tingene ser ud og lugter sætter forventninger til, hvad du skal spise, ligesom det du ved om mad og dine erindringer om mad. Selv den måde en ret er beskrevet på menuen har en effekt. Som den tre-stjernede Michelinkok, Heston Blumenthal, siger:

Hvis du kalder det 'krabbeis' ville nogle mennesker elske det, men for andre mennesker ville en barriere opstå. Kald det 'frosset krabbe bisque' så er der ikke noget problem. Den samme ret bliver mere acceptabel.¹

I samarbejde med psykolog Martin Yeomans gennemførte Blumenthal et forsøg med røget lakseis. En gruppe testpersoner blev bedt om at vurdere en ny smag af is, den anden gruppe om at vurdere, hvad der blev kaldt en frossen, smagfuld mousse. Der var en stor forskel mellem grupperne, om hvad de kunne lide, og interessant nok så smagte retten mere salt for gruppen, der blev bedt om at vurdere en ny slags is.²

Du spiser ikke bare med øjnene, men også med fingrene. Fornemmelsen af madens stoflighed på fingerspidserne forbereder dig på, hvad du kan forvente på tungen, og det er derfor muligt, rent eksperimentelt, at ændre, hvor glat eller ru en is føles i munden, hvis du samtidig gnider på et stykke af fløjl eller velcro. Dette trick blev først opdaget i 1930'erne af F.T. Marionetti, grundlægger af den italienske futuristisk bevægelse.³ På en måde er dette ikke overraskende, eftersom vi som babyer regelmæssigt tager ting op og putter dem i munden for at vurdere dem mere følsomt. Dette skaber en stærk forbindelse mellem disse to meget følsomme aspekter af berøring.

Også dine ører kan spille en rolle. Når du hører en champagneprop springe, eller lyden af vin når den hældes op, kan dette øge din fornøjelse, hvilket også sker, når man hører en rå grøntsag knase eller æblets sprødhed, når man spiser det. Psykologen Charles Spence og hans kollega, Max Zampani, tog dette resultat til nye højder, da de viste, at kartoffelchips, der havde været ude af æsken og smagte gammelt, kunne komme til at smage friskt igen, hvis højfrekvenslydene fra testpersonens "chipsknasing" blev forstærket via hovedtelefoner. Spence vandt Ig Nobelprisen i 2008, som gives for usædvanlig, fantasifuld forskning.⁴

Hvornår slutter en mad- eller en vinoplevelse? Hvor længe varer smag som en eftersmag eller som en erindring? Hjernens arbejder konstant og omarbejder al denne information for at forsyne os med rig, lagdelt og følelsesmæssigt signifikante, multisensoriske oplevelser af mad og smag. Samspelet mellem syn, lyd, berøring, smag og lugt former vores smagsoplevelser. Som psykolog Martin Yeomans siger:

*'Muligvis kan multisensorisk integration være yderst ekstrem i tilfælde af smagsoplevelse, eftersom få andre oplevelser giver mulighed for samtidig stimulering af de vigtigste sanser.'*⁷⁵

Og alligevel er det mest interessante faktum det, at vi typisk ikke genkender at disse dagligdags erfaringer besidder den grad af denne kompleksitet. Vi går glip af så meget under disse oplevelser, fordi det at smage er så flygtigt og kortvarigt. Vi nipper, vi tygger, vi svælger, og det giver anledning til fornemmelser forbundet med at kunne lide eller ikke kunne lide. Denne fokus på at kunne lide og ikke kunne lide, distraherer os ofte fra at bemærke subtiliteterne ved de smagsoplevelser, der går forud for det. For at blive opmærksom på, hvad der foregår i os og i selve maden, må vi først indse, at smagning ikke er en enkelt begivenhed. Smag er en række af hændelser med sin egen temporale dynamik. Hvad der sker i munden, og hvor i munden, kan påvirke hvor interessant, sjovt eller harmonisk en ret eller en vin er.

For at forstå, hvordan multisensorisk det at spise og drikke er, er vi nødt til at anerkende, hvor lidt tungen bidrager til det, vi normalt kalder smag. Du kan gøre dette ved at klemme din næse sammen og tage en vingummibamse ind i munden og tygge den. I første omgang vil du ikke kunne mærke, hvilken smag den har; alt du smager er lidt sødme eller surhed. Det er først, når du slipper grebet om din næse og lader lugtesansen komme til, at du *smager* hindbær, kirsebær, fersken eller melon. Du har ikke melonsmagsløg på tungen. Tungens smagsløg koder kun for de grundlæggende smage af sødt, surt, salt, bittert, umami, metallisk og måske fedtsyre. Alt andet du kan smage - ananas, mint, mango, selv oksekød, kylling og lam - skyldes en kombination af lugt og smag, og den største del af denne oplevelse skyldes lugtesansen.

Så hvorfor overser vi lugtens rolle i disse oplevelser? Til dels skyldes det, at vi normalt tænker på lugt som noget, vi blot indånder fra miljøet, når vi sniffer. Men neurovidenskabelige forskere vil fortælle dig, at det er lugtesansen, involveret i smagsoplevelsen, der aktiveres, når lugt bevæger sig fra mund til næse under tygning og indtagelse. Dette er kendt som retronasal olfaktion, og folk tror fejlagtigt, at det er en smag på tungen, fordi hjernen omdirigerer de lugtbaserede indtryk over til mundhulen, og skaber det, der kaldes 'lokaliseringsillusionen'. Uanset hvor meget vi koncentrerer os, kan vi ikke fjerne denne illusion. På denne måde bliver smag og lugt smeltet sammen (eller forvirret). Til sanserne af smag og lugt skal vi tilføje en anden skjult smagsfornemmelse på grund af de trigeminale nerveender, som er kemisk aktiveret af ingredienser i krydderier. Trigeminálnerven er den femte kraniale nerve, der betjener øjnene, næse og mund. Det er nerven, som har ansvaret for den stikkende fornemmelse ved næsebroen, når vi spiser for mange wasabinødder. Den gør sennepssmag stærk og varm i munden

og pebermyntesmagen kølig, selvom de serveres ved nøjagtig samme temperatur. Vores øjne løber i vand, når vi spiser hot chilipeber eller anden krydret mad, og det er fordi trigeminalnerven oversvømmer øjnene for at beskytte dem.

Hjernen integrerer alle disse sensoriske indtryk til en samlet, og dog multisensorisk, opfattelse af smag. Normalt kan vi ikke skelne mellem komponenterne i denne interaktion i vores erfaring, selv om vi kan genkende, når det påpeges, at smagen eller rettere sagt smagsfornemmelsen af en mentolpastil involverer tre ting: En mintagtige lugt, en lidt bitter smag og en kølig fornemmelse i munden. Tag bare en af disse væk, og vi kan ikke smage mentol.

Lugtens rolle i smagsoplevelsen kan være ansvarlig for sammenhængen mellem mad, følelse og hukommelse. Lugtesansen er unik, når det handler om at nyde en direkte forbindelse til amygdalaen: Et center for følelser og hukommelse i hjernen. Det er måske af denne grund, at fødevarer kan være trøstende, minde os om vores barndom, og hvorfor visse fødevarer har en følelsesmæssig dimension med betydning for vores følelse af identitet med eller distancering fra andre.

Den bredere undersøgelse af smag og smagning er begyndt at afdække fascinerende indsigt i, hvordan vores præferencer for mad og vin formes, ikke kun af vores indre fysiologi, men også af den omgivende kontekst som belysning og musik, gennem forventninger, der er bestemt af syn og lyd. Kollegaer ved Center for Studiet af Sanserne ved University of London Universitet og Cross Modal Lab ved Oxford University arbejder sammen med kokke og kunstnere for at udforske disse effekter og bidrage til at fremme videnskaben om spisning og skabe bedre smagserfaringer. I et sæt eksperimenter gav psykolog Charles Spence fra Oxfords Cross Modal Lab deltagere på Fera Adria's laboratorium i Barcelona den samme jordbærmousse serveret på hhv. sorte og hvide tallerkener. Han opdagede, at folk fandt den samme dessert op til 10% sødere, når de spises af en hvid tallerken.⁶ Dette er kun *en* måde, hvorpå den tallerken som en ret serveres på kan bidrage til, hvordan vi smager ting. Kolleger i London fandt ud af, at formen på tallerkenen og formen på maden på tallerkenen kunne bevirke, at de samme ingredienser smager salttere eller sødere. I et andet sæt eksperimenter, der blev udført i London, fik testpersoner serveret vin i et sort glas til vinsmagning. Da smagspersonerne vandrede fra rum til rum med samme glas i hånden, meddelte de at vinen smagte forskelligt på grund af ændringer i belysningen, væggenes farver eller omgivende lyde. Disse effekter kan bruges til at skabe en særlig atmosfære, der ledsager det at spise en ret eller drikke et glas vin, der gør hele oplevelsen så behagelig.

Et perfekt eksempel er signaturretten på The Fat Duck, den berømte tre Michelin-stjerne restaurant i Bray (vest for London). Under kokken Heston Blumenthal, der arbejder med Charles Spence, serverer The Fat Duck en ret kaldet 'The Sound of the Sea', hvor de har skabt det perfekte soniske akkompagnement til frisk fisk og skaldyr. Restaurantens gæster bliver præsenteret for en tallerken fisk og skaldyr på et sandlignende underlag af korn med strimler af tang og en skumbølge, samtidig med at man får en konkylie, i hvilken der er placeret en iPod og et sæt høretelefoner. Gennem høretelefonerne lytter gæsterne til lyden af havet, mens de fokuserer på maden og dens oprindelse, hvilket forstærker oplevelsen af at spise frisk fisk. I en anden af Blumenthals kreationer får gæster serveret bacon-og-æg-is, og på tallerkenen er et stykke sprødt stegt brød, som gæsterne bliver bedt om at spise sammen med isen. Hvad der sker er, at baconens smag i munden ser ud til at flytte til det mere sanselig passende, sprødt stegte brød, der efterlader æggets smag sammen med den glatte is. Dette afspejler hjernens forsøg på at give mening til den passende kombination af berøring og smag, og det giver indsigt i de komplekse mekanismer, der påvirker flersensorisk perception.

Undersøgelser af velkendte hverdagsoplevelser af smag, som længe har været forsømt i filosofi og i sensorisk videnskab, viser sig at være en rig kilde til indsigt i, hvordan sanserne arbejder, og hvordan de interagerer. Den multisensoriske karakter af smagsoplevelse er ikke undtagelsen, men reglen, og jo mere vi forstår samspillet og integrationen af sensorisk information, som vedrører at spise og drikke, jo bedre forstår vi resten af vores sansebaserede liv.

Med så meget af, hvad der sker i mund og næse, som er påvirket af den omgivende kontekst og af vores egne erindringer og følelser, er det ikke underligt, at smagsvurderinger kan afvige. Men det betyder ikke, at de er uforklarlige eller rent subjektive – i hvert fald ikke mere end æstetiske vurderinger er. At smage er en oplevelse, der sætter en person, der smager i kontakt med smagfulde, duftmæssige og berøringsmæssige egenskaber af de smagsfornemmelser, som mad eller vin har. Dette er egenskaber, der skal opdages, uanset hvad vores individuelle smagsudstyr består af, og imens vi har brug for fødevarerens videnskab for at studere madvarers og væskers molekylærkemi og fysik, har vi også brug for neurovidenskab og psykologi til at studere videnskaben af den person, der smager.

Forskelle hos personer der smager, kan skyldes deres tunges følsomhed. Nogle mennesker har mange flere tæt pakkede papiller, eller smagsløg på deres tunge. Disse er supersmagere, der er ekstremt følsomme for bitterhed eller surhed. Andre menneskers smagsløg kan være sparsomme og langt fra

hinanden, og dette vil medføre nedsat følsomhed. På nogle måder lever vi i forskellige smagsverdener. Folk har forskellig grad af følsomhed for lugte og berøring, med forskellige tærskler for denne form for følsomhed, og dette giver anledning til individuelle forskelle mellem smagsoplevelser af samme fødevarer og vine.



Den tyske fotograf Uli Westphal fotograferer markedsindkøbte skulpturelle grøntsager og frugter i usædvanlige former, som fravælges ved salg i større butikker.

Ikke desto mindre er vores smag og præferencer, måden vi tænker på fødevarer, vores opfattelse af, hvordan de er arrangeret på en tallerken, ikke så idiosynkratisk og kan være noget man har fælles med andre. Hvis du beder folk om at sætte citroner på en skala mellem hurtigt og langsomt, siger folk 'hurtig', og dette svar er næsten universelt. Disse overraskende konvergenser fortæller os noget om, hvem vi er. I en undersøgelse viste Charles Michel og kolleger tusindvis af deltagere billeder af mad på tallerkner, og de fandt høj grad af lighed i folks præferencer. Når spidse genstande blev arrangeret på en tallerken, foretrak næsten alle testpersoner, at de spidse genstande lå tre til fem grader nord på tallerkenen, og de ville arrangere deres tallerkener (digitalt) for at få varerne til at ligge, som de foretrak.⁷ Vi er lige begyndt at låse op for hemmelighederne til vores forhold til mad og smag. Ved at trække på forskning og praksis fra antropologer, kunstnere, kokke, designere, neurovidenskabere, filosoffer og psykologer, vil vi forhåbentlig fremme videnskaben om smagning, lære mere om os selv og skabe bedre smagsoplevelser for os alle.

Food and the Senses

By Barry C. Smith

UK

The sciences and the arts have both, in their different ways, explored the nature of our senses, making us more aware of how the senses put us in touch with the world around us, and with ourselves. In doing so, they often bring to light aspects of our sensory experience that we somehow overlook or that are hidden from us. This is especially true when it comes to the everyday experience of tasting the foods we eat. Tasting appears quite simple, something we do with the tongue, producing sensations that we either like or dislike. Yet recent research in psychology and neuroscience shows that our experiences of flavour are multisensory: the result of the brain integrating multiple sensory inputs from the foods and drinks we consume. These multisensory experiences of flavour are also easily influenced by other factors in our surroundings.

To begin with, we don't just taste with the tongue. What we call tasting is always a combination of touch, taste and smell: the texture and temperature of the food in the mouth, the aromas reaching the nose from the plate and from the mouth all add to the taste sensations on the tongue. The brain has to weigh and integrate all these factors in order to arrive at a single, unified perception of flavour.

And where does the experience of eating begin and end? 'We eat first with our eyes', as the Roman gourmand Apicius said. 'That looks delicious', we say, as we survey the options at the food counter, as if we could take in food flavours visually. How things look and smell sets expectations about what you are going to eat, as does what you know about food, and your food memories. Even the way a dish is described on the menu has an effect. As the Michelin three-star chef, Heston Blumenthal says:

If you call it 'crab ice cream' some people would love it, but for some people a barrier would come up. Call it 'frozen crab bisque' then there is not a problem. The same dish becomes more acceptable.¹

Working with psychologist Martin Yeomans, Blumenthal conducted an experiment with smoked salmon ice cream. One group was asked to assess a novel flavour of ice cream, the other to assess a frozen savoury mousse. There was a huge difference in liking between the groups, and interestingly, the dish tasted saltier to the group who were asked to evaluate a novel flavour of ice cream.²

You eat not just with the eyes but also with the fingers. Feeling the texture of the food on your finger tips prepares you for what to expect on your tongue, and that's why it is possible, experimentally, to change how smooth or coarse an ice cream feels in the mouth by whether you are simultaneously rubbing a piece of velvet or velcro. This trick was first discovered in the 1930s by F.T. Marionetti, the founder of the Italian Futurist movement.³ In a way, this is not surprising, since as children, we regularly pick things up and put them in the mouth to assess them more sensitively. This sets up a strong connection between these two highly sensitive areas of touch.

Your ears, too, can play a role. When you hear the popping of a Champagne cork, or the sounds of a wine being poured, this may enhance your pleasure, as will hearing the crunch of a raw vegetable or a crisp apple as you eat it. The psychologist Charles Spence and his colleague, Max Zampini, took this finding to new heights when they showed that potato chips that had been out of the box and tasted stale could be made to taste fresh if the high frequency sounds of the taster's crunching were amplified through headphones. Spence won the Ig Nobel Prize in 2008 for unusual, imaginative research.⁴

When does the experience of a food or a wine end? How long do the flavours linger as an after-

1 Heston Blumenthal: 'Why snail porridge consumes me'. CNN interview: <http://edition.cnn.com/2012/09/13/world/gallery/human-to-hero-heston-blumenthal/>.

2 Yeomans, M., Chambers, I., Blumenthal, H., Blake, A. (2008), 'The role of expectancy in sensory and hedonic evaluation: the case of smoked salmon ice-cream' in *Food Quality and Preference*, 19, pp. 565–573.

3 Marinetti, F.T. (1989[1932]), *The Futurist Cookbook*, translated by S. Brill. Bedford Arts.

4 Zampini, M., and Spence, C. (2004), 'The Role of Auditory Cues in Modulating the Perceived Crispness and Staleness of Potato Chips' in *Journal of Sensory Science*, 19.

taste, or as a memory? The brain is constantly working and reworking all this information to provide us with rich, layered and emotionally significant, multisensory experiences of food and flavour. The interactions between sight, sound, touch, taste and smell shape our flavour experiences. As psychologist Martin Yeomans says: 'Arguably, multi-sensory integration may be at its most extreme in the case of flavour perception, since few other experiences offer the opportunity for concomitant stimulation of all the major senses.'⁵

And yet, the most interesting fact is that we don't typically recognize these everyday experiences as having anything like this complexity. We miss so much about these experiences because tasting is so fleeting and ephemeral. We sip, we chew, we swallow, giving rise to sensations associated with liking or disliking. The focus on liking here often distracts us from noticing the subtleties of the flavour perceptions that precede it. To attend to what is going on in us, and in the food, we first have to recognize that tasting is not a single event. Tasting is a sequence of events with its own temporal dynamics. What happens where in the mouth can affect how interesting, enjoyable or harmonious a dish or a wine is.

To understand just how multisensory the experience of eating and drinking is, we need to recognize how little the tongue contributes to what we ordinarily call tasting. You can do this by pinching your nose tightly shut, popping a jelly bean in your mouth and chewing it. At first you won't be able to tell what flavour it has; all you'll get is a bit of sweetness or sourness. It is only when you let go of your nose and bring smell back into play that that you *taste* the raspberry, cherry, peach or melon flavour. You don't have melon receptors on the tongue. All the tongue's receptors code for are the basic tastes of sweet, sour, salty, bitter, umami (savouriness), metallic and maybe fatty acid. Everything else you can taste — the pineapple, the mint, the mango, even the beef, the chicken and lamb — is due to smell and taste combined, and the largest part of this experience is due to smell.

So why does the role of smell in these experiences go unrecognized? In part, that's because we ordinarily think of smell as just inhaling odours from the environment when we sniff. But neuroscientists will tell you that the sense of smell involved in flavour perception is the one that is activated when odours travel from the mouth to the nose during chewing and swallowing. This is known as retronasal olfaction, and people usually mistake it for a taste on the tongue because the brain redirects the qualities we detect by smell to the oral cavity, creating what's called the 'location illusion'. However hard we attend, we cannot dispel this illusion. In this way, taste and smell are fused (or confused).

To the senses of taste and smell we need to add another hidden flavour sense due to the trigeminal nerve endings chemically activated by ingredients in spices. The trigeminal nerve is the fifth cranial nerve that serves the eyes, the nose and the mouth. It is the nerve responsible for the stinging sensation at the bridge of the nose when we eat too much wasabi. It makes mustard taste hot in the mouth and peppermint taste cool, even though they are served at exactly the same temperature. Our eyes water when we eat hot chili peppers or other spicy foods, and that's because the trigeminal nerve floods the eyes to protect them.

The brain integrates all these sensory inputs into a unified, though multisensory, perception of flavour. Usually, we cannot distinguish the components of this interaction in experience, though we can recognize, when it is pointed out, that the taste, or rather flavour, of a menthol candy involves three things: a minty aroma, a slightly bitter taste and a cool sensation in the mouth. Take any one of these away and we are not tasting menthol.

The role of smell in flavour experience may be responsible for the connection between food, emotion, and memory. The sense of smell is unique in enjoying a direct connection to the amygdala: a centre for emotion and memory in the brain. It is perhaps for this reason that foods can be comforting, reminding us of our childhoods, and why certain foods have an emotional dimension with significance for our sense of identity with, or distinction from, others.

5 Yeomans et al., 2008.

The wider study of taste and tasting is beginning to reveal fascinating insights into how our preferences for foods and wines are shaped not just by our internal physiology but also by the surrounding context such as lighting and music, through expectations set by sight and sound. Colleagues at the Centre for the Study of the Senses at the University of London, and the Cross Modal Lab at the University of Oxford are working together with chefs and artists to explore these effects, helping to advance the science of dining and to create better tasting experiences. In one set of experiments, psychologist Charles Spence from Oxford's Cross Modal Lab provided participants at Feran Adria's laboratory in Barcelona with the same strawberry mousse served on black plates and white plates. What he discovered is that people found the same dessert up to 10% sweeter when eaten off a white plate.⁶ This is just one way in which the plate on which a dish is served can contribute to how we taste things. Colleagues in London found that the shape of the plate and the shape of the food items on the plate could make the same ingredients taste saltier or sweeter. In another set of experiments conducted in London, drinkers were given a black tasting glass of wine to sample. As they wandered from room to room, with the same glass in hand, the subjects reported the wine as tasting differently because of changes in the lighting, the colours of the walls, or the ambient sounds. These effects can be used to re-create the special atmosphere that accompanies the eating of a dish or the drinking of a wine that made the whole experience so pleasurable. A perfect example is the signature dish at The Fat Duck, the famous three Michelin star restaurant in Bray (west of London). Under chef Heston Blumenthal, working with Charles Spence, The Fat Duck serves a dish called 'The Sound of the Sea', where they have created the perfect sonic accompaniment to fresh seafood. Diners are presented with a plate of seafood on a sand-like bed of grains with strips of seaweed and a foam wave, while at the same time being given a conch shell, inside which is an iPod and a set of earphones. Through the earphones, they listen to the sound of the sea, focusing their attention on the food and its origin, thus enhancing the experience of eating fresh fish. In another of Blumenthal's creations, diners are served bacon and egg ice cream, and on the plate is a piece of crispy fried bread that diners are asked to eat with the ice cream. What happens is that in the mouth, the flavour of the bacon appears to migrate to the more sensorily appropriate, crispy fried bread, leaving the egg flavour with the smooth ice cream. This reflects the brain's attempt to make sense of the appropriate match of texture to flavour, and it provides clues about the complex mechanisms that drive multisensory perception.

Having been long neglected in philosophy and in sensory science, investigations of the familiar, everyday experience of tasting are turning out to be a rich source of insights into how the senses work and how they interact. The multisensory nature of flavour perception is not the exception but the rule, and the more we understand the interactions and integration of sensory information as they pertain to eating and drinking, the better we understand the rest of our sensory lives.

With so much of what is happening in the mouth and nose affected by the surrounding context and by our own memories and emotions, it is no wonder that judgments of taste can diverge. But this does not mean they are inexplicable, or purely subjective any more than aesthetic judgments are. Tasting is an experience that puts a taster in touch with the sapid, odorous and textural properties of a food's or wine's flavours. These are properties to be discovered, whatever our individual tasting equipment is like; and while we need food science to study the molecular chemistry and physics of foods and liquids, we also need neuroscience and psychology to study the science of the taster.

Differences between tasters may be due to the sensitivity of their tongues. Some people have many more densely packed papillae, or taste buds, on their tongue. These are super-tasters who are highly sensitive to bitterness, or sourness. The taste buds of other people may be sparse and far apart, and this will lead to reduced sensitivity. In some ways, we live in different taste worlds. People have different sensitivities to odours and to touch, with different thresholds for these sensitivities, and this gives rise to individual differences between tasters' experiences of the same foods and wines. Nevertheless, our tastes and preferences, the way we think about foods, our responses to how they are arranged on a plate, are not so idiosyncratic and may be shared. If you

6 Piqueras-Fiszman, B. et al. (2012), 'Is it the plate, or is it the food? Assessing the influence of colour (black or white) and shape of the plate on the perception of the food placed on it.' *Food Quality and Preference*, 24.

ask people to put lemons on a scale between fast and slow, people say 'fast', and this response is nearly universal. These surprising convergences are telling us something about who we are. In one study, Charles Michel and colleagues showed thousands of participants pictures of the plating of food and found high degrees of similarity in people's preferences. When pointy items were put on a plate, almost everyone liked the pointed items three to five degrees off North at the top of the plate and would (digitally) arrange their plates to have the items face that way.⁷

We are just beginning to unlock the secrets of our relations to food and flavour. By drawing on research and practice, from anthropologists, artists, chefs, designers, neuroscientists, philosophers and psychologists, we will, hopefully, advance the science of tasting, learn more about ourselves, and create better tasting experiences for us all.

⁷ Michel, C. et al. (2015), 'Rotating plates: online study demonstrates the importance of orientation in the plating of food' in *Food Quality and Preference*, 44.

Mad-performance fra stilleben til foto

Af Karen Klitgaard Povlsen

Der er meget diskussion i medierne om, at vi i dag dårligt kan spise uden at fotografere vores mad og lægge det på Instagram, Facebook osv. Men gengivelser af mad og måltider er ikke et moderne fænomen, selvom de digitale medier ændrer hyppighed, stil og udtryk og demokratiserer muligheden for at performe sin mad. I denne artikel vil jeg undersøge traditionen for at male og især for at fotografere mad og måltider fra antikken til i dag med vægt på danske madmagasiner fra 1900 til i dag. Jeg vil se på indhold, komposition og stil, og på hvordan maden designes i forhold til bord, porcelæn, bestik mm. Et centralt begreb vil være, at mad, der repræsenteres i billeder også performs i den forstand, at den iscenesættes og dermed tilføjes yderligere betydning end blot og bart at være repræsenteret i et medie.

Madbilleder fra antikken til 1700-tallet

Vi kender madbilleder fra antikkens mosaikker fra Pompei og Rom, fra japanske og kinesiske silketryk og fra nederlandske oliemalerier fra 1600-tallet, hvor opstillingerne af mad, porcelæn og glas blev en egen genre, der blev produceret til et profant kunstmarked i modsætning til de allegoriske stilleben fra fx Pieter Aertsens hånd.



Pieter Aertsen: Det fede køkken, en allegori. KMS sp339, 1565-1575 public domain

Juan Sanches Cotáns mere mondæne malerier af frugt og grøntsager, ofte ophængt i snore på mørk baggrund, tvinger os til at se på råvaren, frigjort fra dets naturlige levested. Cotáns enkle stil bliver i moderne tid

en inspiration for madfotografer, der producerer fotografiske stilleben i 1980'erne og 1990'erne til de populære madmagasiner og kokebøger, bl.a. for Jes Buusmann og Peter Kam, to kendte danske madfotografer. Som kunstteoretikeren Norman Bryson viste i *Looking at the Overlooked. Four Essays on Still Life Painting* fra 1990, er stillebenet blevet set ned på som en lavere, mere feminin genre. Det samme kan man sige om madfotografier indtil 1990'erne, hvor en ny generation af maskuline kokke forstærkede den gastronomiske interesse blandt især urbane, yngre mænd (Leer 2014, 2016, 2017). Som kokebogshistorikeren Caroline Nyvang har påvist, er der igennem de sidste 100 års danske kokebogsudgivelser et mønster, hvor kvinder udgiver praktiske kokebøger med nem, let og slankende hverdagsmad og med informative fotos, mens mænd udgiver gastronomiske kokebøger med mere vægt på festmåltider og inspirerende og iscenesatte fotos af mad og måltider (Nyvang 2016).



Quince, Cabbage, Melon, and Cucumber,
Juan Sanches Cotán 1602 (San Diego Museum of Art, San Diego)

Madstilleben blev traditionelt opbygget på en bordflade, ofte med samme tydelige diagonalkomposition og dynamik i billedfladen, som hos Cotán –

på trods af at billederne netop er fastfrysninger af døde objekter i et rum. Dette paradoks er vigtigt for kompositionen af oliemalede stilleben og er ikke mindre vigtigt for moderne madfotografi. Men dobbeltheden mellem stilstand og antydningen af bevægelse kan løses på flere måder som fx hos Willim Kalfs pronkstilleben fra Statens Museum for Kunst (KMS 384).



Willem Kalf : *Stilleben med kinesisk porcelænsskål*, KMS 384, public domain

Vi aner en bordflade med vertikale og horisontale linjer. Lysets genskin i det lyse porcelæn og sølv og især i den gule, rundskrællede citron træder frem på den mørke, men dog figurligt opbyggede baggrund. Både skål og citron er åbne og citronskallen slynger sig ned mod billedets kant mod en mulig beskuer foran billedet. Diagonalen er styrende, om end mere skjult end hos Cotán. Virkningen er den samme: Objekterne står fast, men en dynamik er antydnet, hvor især citronen næsten kunne falde ud af billedrammen. Den komposition skal vi genfinde i mange moderne fotografiske stilleben.

Tidligt madfotografi i Danmark

Først omkring 100 år efter at fotografiet blev opfundet i 1820'erne, begyndte magasiner, blade og kokebøger at illustrere deres opskrifter med tegninger til særlige anledninger som fx til julen 1920 i *Illustreret Familie Journal*.



Vi ser juledekorationerne og pigen i køkkenet ved komfuret. Hvilken mad hun lavede, og hvordan den blev anrettet, serveret og spist vises ikke i bladet før langt senere.

I *Hjemmet*, hvor Frk. Jensen, der havde udgivet sin første kogebog i 1901, fra 1904 hver uge skrev ugemenuer, ser vi kun få illustrationer, men dog de første eksempler på sort/hvide fotos. Så tidligt som i 1905 viste bladet fotos af fadanretninger, men opgav hurtigt igen, fordi tegninger og xylografier gjorde sig bedre med tidens trykteknologi. I anledning af julen 1920 finder vi dog en række fotos af konfekt, der er tegnet med forstærkede konturer:



Det er et af de første eksempler på en præsentation af julekonfekt i kurve, æsker og skåle, der tilføjer konfekten en ekstra værdi. I tidens mest moderne blad for velstillede kvinder *Tidens Kvinder* bringer man i løbet af 1920'erne jævnligt fotos af mad. Det første eksempel er netop julekonfekt fra 8. december 1923, hvor de optegnede fotos viser fadanretninger med konfekt (Povlsen 1995).

Ugebladene *Hjemmet* og *Familie-Journalen* dækkede til sammen stort set samtlige danske husstande i årene efter 1900, så det var tidens massemedier, der antydede samtidens idealer. Var *Illustreret Familie-Journal* det mest traditionelle, så var *Hjemmet* det moderne, ikke mindst hvad madsiderne angik.

Men det pænere borgerskab i 1920 var mere forvænt, og her skulle maden mere end at mætte så mange, så billigt, som muligt. I bladet *Hus og Hjem* var der hver uge to spisesedler. En for større og en for mindre husholdninger. De var præsenteret under en tegnet vignet, der viser tre forskellige madregioner i huset: Yderst til begge sider er råvarer fra viktualierummet eller kælderen, så vises komfuret med dampende jerngryder i køkkenet, men centralt står porcelænsterrinen på dugen med sølvbestik. Her er måltidet i spisestuen i centrum med porcelæn, bestik og duge, der indrammer maden som på en scene, alt efter hvad økonomien tillader af design og service.

Hus og Hjem er det eneste blad, der nævner smag i et nummer i 1920. Her beskrives den nye svenske skik med at invitere gæster til stående buffet. Denne serveringsform giver husfruen lejlighed til ikke bare at servere lækre småretter, men også til at fremvise sin udsøgte smag når det gælder sølvtøj, glas, duge og porcelæn. Bladet viser ikke i en illustration, hvordan den gode smag er. Det må læseren selv forestille sig.



Da madfotos fik farver

Den franske semiotiker Roland Barthes analyserede i 1957 i artiklen *Ornamental Cookery* (2000) damebladet *Elle's* madsider. Det franske dameblad *Marie Claire* udkom fra 1936 i en amerikansk inspireret stil, der dyrkede farvefotografiet ikke bare på modesiderne men også i mad og interiør-reportager. *Elle* udkom i samme stil efter krigen 1945 ligesom *Alt for Damerne* og *Femina*. Barthes beskrev, hvordan maden i *Elle* blev dekoreret og pyntet fx med mos, mayonaise, papirstrimler og dutter af dit og dat, så det kunne være svært at se, hvad retten bestod af – og hvad den smagte af. Han betragtede det som performativ mad, en skuelyst, et forsøg på at få maden til at se ud af noget andet, end det egentlig er.

Barthes har en pointe, når vi ser på madsiderne i de danske dameblade fra 1950'erne. *Alt for Damerne* viser på siden 'Der er serveret' i 2, 1952, hvordan en svensk pølseret – eller noget vi i dag snarere ville kalde spaghetti med kødboller – kan serveres, så den ser ud af mere. Kødbollerne ligger i salatblade i midten, toppet med persille og et halvt æg, pyntet med tomatpure. Spagettien rundt om er skiftevis pyntet med æggeskiver med tomatpure og skiftevis med revet ost med en tomatpure-dut.



I løbet af 1950'erne forenkles den fotograferede mad og stilles i forhold til en situation: Sommerhusmad, mad ved pejsen osv. Situationen omkring maden bliver så interessant, at den kommer på forsiden af både *Flittige Hænder* og

Alt for Damerne i 1960:



Begge eksempler viser mad i en situation, iscenesat med rekvisitter. Fotograferne er ikke krediterede, men siderne betoner diagonalen, ligesom vi så det i stillebenmalerierne. I morgenmadssituationen er det en velplejet kvinde, der serverer den morgenbakke, som præsenteres nærmere inde i bladet. Hun kigger ind i kameraet og dermed på læseren, som hun 'spejler' (Povlsen 1986).

Alt for Damerne bragte af og til også andre madreportager – skrevet af mænd. Fx af Eiler Jørgensen, en af tidens frankofile gourmander. Han beretter om sine "bedste opskrifter". Artiklen er ledsaget af et foto, der kunne være komponeret over Roland Barthes analyse af spaghetthereklamer i artiklen *Billedets retorik* fra 1964. Som Barthes viser i reklamen for panzetti pasta, samler alle billedets betydninger sig i 'italienskhed'. Tilsvarende samler alle betydninger i Alt for Damerne's fotografi sig i betydningen: Franskhed.

Madfotografiet lægger sig på sin vis opad reklamefotoet og viser en ny måde at fotografere og 'style' mad på: Vi ser natursten og muslingeskaller, råvarer som hummer og citron og den tilberedte mad i sorte gryder på bordet. Opbygget med to tydelige diagonaler i billedfladen og med en kombination af citroner og peberkværn, der kan ses som fallisk i kontrast til de runde fader skaldyr, der traditionelt konnoterer det kvindelige køn. Barthes kaldte kompositionen for reklameæstetik, der kombinerer elementer, der samler sig i en myte, en slags selvfølge, i dette tilfælde fransked.



Maden performs som sanselig, næsten seksuel. I den situation kommer et nyt magasin og byder sig til med netop den slags madfotografier: *Bo Bedre*.

Bo Bedre med alt om mad

Palle Fogtdal udgav det første nummer af *Bo Bedre* i 1961 med mad og design på den første forside. Husmoderen bærer fire bøffer med spejlæg ind til et spisebord fra et halvåbent elementkøkken, mand og datter venter glade ved en enkel, men stilren opdækning.

Alle elementer er tydelige: salaten i krenitskålen, flüten i brødkurven, tallerkener, bestik, glas, bordløber, servietter og salt- og pebersæt kan aflæses og præsenteres nærmere inde i bladet. Madens stil matcher designet: Enkelt og fransk inspireret i et dansk parcelhuskvarter. *Bo Bedre* var magasinet til en ny middelklasse, der interesserede sig for bolig og design og gør-det-selv-løsninger, især når det gjaldt mad.

MÅNEDSMAGASINET

**Vær med
fra starten**

En bil - en automatisk
vaskemaskine og
21 køkkenmaskiner
gratis i hvert nummer

Bo Bedre

HUS • HJEM • HAVE • MAD • FRITID

NR. 1 MARTS 1961 • KR. 2.50



Bo Bedre 1961, 1

Fritze Juel var fast skribent i de første år og udgav *Bo Bedre*-køgebøger *Eva kakkalbøger* og samlemapperne *Mad fra A til Z* i 1976. Fritze Juels opskrifter var praktiske og illustreret med fotos, men uden at kreditere fotografen. I *Bo Bedre* 1962, 2 var temaet flæsk. Enkelheden ligner den, vi har set i Cotáns stilleben, men uden hans dynamiske billedkomposition. De horisontale og vertikale linjer dominerer og stilen er lys, renlig og enkel med vægt på udsækninger af gris. Her er råvaren i centrum med et touch af professionelt køkken eller slagter: Man kunne lære nye professionelle teknikker i *Bo Bedre*.



Bo Bedre 1962, 2

Lilian Kaufmann overtog fra 1964 til 1978 posten som fast madskribent. Hun krediterer fotograf og food stylist, og med hende blev *Bo Bedre* Danmarks førende madmagasin. Hverdagsmaden kunne være praktisk, men til weekenderne blev der kokkereret mad til gæster. Mad, køkkener, gryder, pletter, pander og porcelæn var interessant for magasinets læsere og annoncører, så i 1977 blev Lilian Kaufmann medredaktør af Fogtdals nye

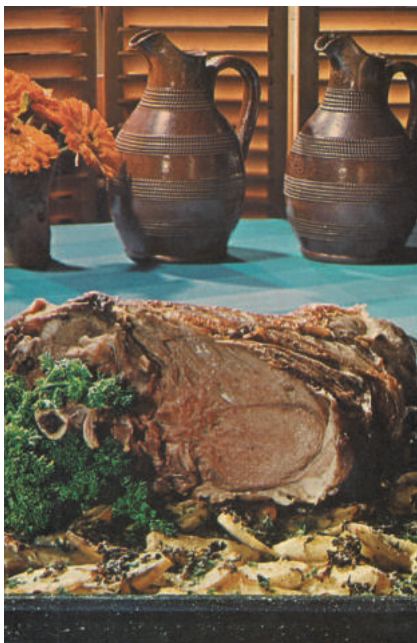
specialmagasin *Alt om mad*, der i 1980'erne først var et tillæg og derefter indgik i *Alt for damerne*.

Bo Bedre med Lilian Kaufmann

I 1967 havde *Bo Bedre* fundet sin nye madstil. Igen er det en reportage om fransk mad, der viser nogle karakteristiske træk med mindelser tilbage til Eiler Jørgensen i *Alt for Damerne* 1960. Som indgang til reportagen er et fotografi fra en fransk restaurant med udblik til en autentisk fransk gade: Scenen er sat med franskhed a la Roland Barthes. Tjenerne serverer den originale franske mad, som læserne på de næste sider får opskrifterne på med et foto, der viser, hvordan de kan servere retten hjemme i parcelhuset med fransk stemning. Det skal være rustikt og autentisk, betonet af bradepandesserveringen, den blå dug og keramikkanderne. Fotografen Inge Espen Hansen var *Bo Bedres* faste fotograf og Therese Bomand arrangerede i årevis Lilian Kaufmanns madreportager.



Bo Bedre 1967, 3.



Bo Bedre 1967,3



Bo Bedre 1967,9

Det team overførte den franske model for fotografi til dansk mad. I reportagen om røgede sild fra Bornholm emmer første fotosetting af Østersø-ø. Og igen finder vi på de næste sider opskrifter og anretninger, der instruerer læserne i at tilberede og anrette, så sommerferiestemningen kan bevares med keramik og skummende øl i glaskrus derhjemme.

I 1970'erne udvikler fotografierne sig med bedre og billigere muligheder for farvetryk. Der er normalt tre opslag om mad i bladet: Først en reportage, fx i 2, 1972 om appelsiner, så en køkkenskole, hvor fotograferingen er instruktiv, i nr. 2 vises enkel- og dobbeltpanering og til sidst madopskrifter i et udklipsformat.

Appelsinfotoet fylder en side. Fotografen H. Von Sterneck viser det simple glas juice med de pressede skaller bag ved i fuld fokus og med fuld knald på farven. Billedet er enkelt og suggestivt, den enkelt tilberedte saft træder frem for designet – til forskel fra de næste sider, hvor det er salater, kager og andre retter med appelsin, der vises anrettet i skåle, tallerkener m.m.



Her er en direkte appel til den ambitiøse hjemmekok. Køkkenskolesiderne har fotos, der går tæt på råvare og 'færdigret' som i eksemplet med appelsinjuicen.

I 1981 blev Christa Alstrup fast madskribent på *Bo Bedre*. Hun er uddannet grafiker og har arbejdet som madstylist for Bonniers Forlag i mange år. Hun siger i et interview i *Journalisten* i 1982, at mindst 40% af hendes arbejde går med at arrangere maden, så den tager sig godt ud på fotografierne. Hun layouter madsiderne og finder porcelæn, bestik, gryder og skåle og instruerer fotografen, der ofte i 1980'erne er Peter Kam. Der er stadig en todeling i fotografierne: De sanselige tæt på fotografier til hovedreportagen, og de mindre mere dokumenterende fotos på køkkenskolesiden.

To tendenser går igen i 1980'ernes *Bo Bedre*. Den første fortsætter stilen fra appelsinjuice-reportagen med at kombinere det rå og det tilberedte i

fotografiet. Her er det Peter Kam, der har fotograferet efter Christa Alstrups instruks og råvaren er pasta. Den runde fadservering ligner *Alt for Damernes* fra 1952, men med små midler antydes der her diagonaler i fotoet og i opslaget som sådan:



Bo Bedre 3, 1982

Den anden tendens er at anbringe maden i en 'naturlig setting', der er stemningsskabende. I stedet for først at bringe et stemningsfoto og så den stylede mad, bringes de sammen i en fotografisk performance, der ubesværet viser situationen, smag og design frem i et opslag med tydelig diagonale kompositioner og fotograferet skråt oppefra, så billedet 'tipper' ned mod læseren:



Bo Bedre 5, 1982, Christa Alstrup og Peter Kam

Mad og Gæster: Ny hedonisme i 1980'erne

Bo Bedre havde vist, at der var interesse for gastronomiske opskrifter og lækre illustrationer. Fra 1970'erne til i dag kommer og går nye madmagasiner og tillæg. *Alt for Damerne* overtog *Mad og Gæster* (1970-1993) i 1980'erne og Jes Buusmann fotograferede her i klassisk stillebentradition. Jægerens jagtbytte feminiseres i 1980:



Jes Buusmann

På det sekskantede fad ligger duens åbning i midten, åbent for beskueren. Alle billedets elementer peger på den: de diskrete diagonaler og kombinationen af natur og iscenesat fugl foran den flaske vin, der her

får falliske konnotationer i et nummer, der henvender sig til jægeren. Jes Buusmann er dygtig til at komponere også mere elaborerede citater fra stillebentraditionen:



Mad og gæster, 10, 1983, foto: Jes Buusmann

Kompositionen ligner Willem Kalfs i bordopstillingen med diskrete diagonaler og vægten på glas, sølv og foldet klæde med kødets skæreflade – en dyrekølle – som fanger lyset og ligger ned mod beskueren. Madmagasinerne fortsatte deres fremtog i 1990'erne. Sekunderet af nyt nordisk køkken efter 2000 skabte det nye fotografiske stereotyper i de gamles fodspor. To succesrige magasiner, der stadig udkommer er *Gastro* og *Spis bedre*. *Spis Bedre* er et BBC-koncept, der lægger sig op ad ernæringsformidling i BBC og på dansk TV. Det henvender sig til yngre kvinder med vægt på det hurtige, nemme og sunde. Fotografierne er tilsvarende enkle, lyse og lette, med fotografier af maden, der lægger vægt på at vise madens bestanddele på tallerkenen, i glasset eller i skålen. Man kan se, hvad man spiser. En ny form for kommunikation til øjet end den, Barthes omtalte i 1957. <https://www.instagram.com/p/BTTk3TeBw7X/?taken-by=spisbedre>

Gastro (2005-) fokuserer på stjernekokke, deres restauranter og mad og på vin – i forlængelse af traditionen fra *Bo Bedre*. *Gastro* appellerer især til mænd og mad som fritidsforøjelse: Gourmanden er på banen og jagttemaerne fortsætter sammen med portrætter af chefkokke, men fotografierne er i dag lettere og lysere. Skåle og glas er populære, der fokuseres på madingredienserne, der ofte er aflæselige som

enkeltkomponenter, enten i klart glas lagt i lag, i skåle eller hvide tallerkener. Fadanretninger er blevet en sjældenhed. Maden anrettes individuelt og egner sig til at lave et instagramopslag med. Stylingen er gennemgående, selvom det ofte ser henslængt ud. Intet madmagasin, ingen restaurant kan risikere et billede på Instagram, der ser uappetitligt ud.

Outro

De digitale og sociale medier spreder gourmetmadens ry, men de producerer også en performet mad, der refererer tilbage til stillebentraditionen, men i en enkelhed og klarhed, der minder om Cotán 1602, længe før fotografiet blev opfundet. Den enkelte ingrediens er ofte synlig, men maden er tydeligt arrangeret i en form, der ikke er 'naturlig'. Den er performet som natur og kunst i ét foto. De fleste fotos er stadig opbygget over en diagonal komposition, men kameravinkelen er ofte lige på eller oppefra på skrå. Det er individets blik, der 'spejles' her. Skuelysten i Barthes forstand findes stadig, men det er en skuelyst, der måske forsøger at formidle ingrediensernes smagspotentialer. Det er ikke mad, der ser ud af mere, snarere mad, der ser ud af kun minimal tilberedning af den rå vare – a la Cotán. Det er næsten altid mad, der arrangeres for individets blik – og mund. Vi ser ingen fadanretninger, kun tallerkener, skåle, glas, krukke, der containerer den tilberedte råvare, så den stadig er synlig som rå vare, om end den er tilberedt. Enhver, der befinder sig i Instagramkredsløbet kan forvise sig om, at den æstetik reproducere og nyfortolkes mange gange hver dag, når et nyt madfoto lægges ud til følgerne.



Gastro 124, april 2017, foto: Flemming Gernyx.



Gastro 124, april 2017, foto Søren Gammelmark

Food as performance: from still life to photograph

By Karen Klitgaard Povlsen

There is much discussion in today's media that we can hardly eat anything without photographing our meal and posting it on Instagram, Facebook or other social media. In fact, reproductions of food and meals are not a modern phenomenon, even though the use of digital media has altered the frequency, style and expression and has democratized the possibilities to perform one's food. In this article, I will investigate the tradition of painting and photographing food and meals as it has been carried out from ancient times to today, but with a special focus on Danish food magazines from 1900 up to the present. I will examine the content, composition and style of these magazines and explore how food has been designed in relation to the table setting, china, cutlery, etc. A central concept here is that the food depicted in images is also performed. Food that is staged thus obtains an additional meaning than simply being represented in a medium.

Food images from the classical age to the 18th century

We have illustrations of food as early as the antique mosaics from Pompeii and Rome, from Japanese and Chinese silkscreens and from Dutch oil paintings from the 17th century. Here the arrangement of food, dishes and glassware became its own genre, produced for a civic art market, in contrast to the allegorical still lifes from, for example, the hand of Pieter Aertsen.

Pieter Aertsen: *The Fat Kitchen. An Allegory*. KMS sp339, 1565-1575 public domain.

Juan Sanchez Cotán's more secularized paintings of fruits and vegetables, often suspended on string on a dark background, compel us to look at the raw foodstuff, liberated from its natural habitat. In modern times, Cotán's simple style has become an inspiration for food photographers, who produced the photographic still lifes in the 1980s and 1990s for popular food magazines and cookbooks, especially for two well-known Danish food photographers: Jes Buusmann and Peter Kam. As the art theorist Norman Bryson demonstrated in *Looking at the Overlooked: Four Essays on Still Life Painting* (1990), the still life has been disparaged as a lower, more feminine genre. The same can be said about food photographs until the 1990s, when a new generation of masculine chefs began to affirm the gastronomic interests of especially young, urban men (Leer 2014, 2016, 2017). As the cookbook historian Caroline Nyvang has demonstrated in her study of the last 100 years of Danish cookbooks, women tended to publish practical cookbooks with easy, light and lower-calorie everyday foods, accompanied by informative photos, while men published gastronomic cookbooks with more emphasis on festive meals and inspiring, staged photos of food and meals (Nyvang 2016).

Juan Sanchez Cotán, *Quince, Cabbage, Melon, and Cucumber*, 1602 (San Diego Museum of Art, San Diego, Calif.).

Food still lifes were traditionally composed using a table surface, often with the same clearly diagonal composition and dynamics in the image area, as with Cotán -- despite the fact that the pictures are 'frozen' images of dead objects in space. This paradox is important for the composition of oil-painted still lifes and is equally important for modern food photography. However, the contrast between stagnation and the suggestion of movement can be solved in several ways, as in Willem Kalf's pronk still life from the National Gallery of Denmark, entitled *Still Life with a Chinese Porcelain Bowl* (KMS 384).

Willem Kalf: *Still Life with Chinese Porcelain Bowl*, KMS 384, Public Domain.

We discern a table surface with vertical and horizontal lines. The glow of the light in the light porcelain and silver and especially in the yellow, round-peeled lemon, appears on the dark, yet figuratively constructed background. Both the bowl and lemon are opened, and the lemon peel hangs downward toward the edge of the picture, towards a potential viewer in front of the picture. The diagonal is dominant, though more hidden than with Cotán. The effect is the same: the objects

are stuck, but a dynamic is nevertheless suggested, where especially the lemon could almost fall out of the picture frame. This kind of composition re-appears in many modern photographic still lifes.

Food in living colour

In an article entitled 'Ornamental Cookery' from 1957, the French semiotician Roland Barthes analysed the food pages of the magazine *Elle*. The French women's magazine *Marie Claire* appeared in 1936 in an American-inspired style that promoted colour photography not only in the fashion pages but now also in articles about food and interior design. After the war, in 1945, *Elle* was published in the same style, and so did the Danish magazines *Alt for Damerne* and *Femina*. Barthes described how the food in *Elle* was decorated and garnished with puree, mayonnaise, paper cuttings and various frills so that it was difficult to see what the meal actually consisted of and how it tasted. Barthes regarded such dishes as performative food, an exhibit meant to attract the gaze, and an attempt to make the food look like something different than it really was.

Barthes's observation is confirmed when we peruse the food pages in the Danish women's magazines from the 1950s. *Alt for Damerne*, on its 'Now being served' page (no. 2, 1952), shows how a Swedish sausage dish, what we today might call spaghetti and meatballs, can be served so that it looks like something more gourmet. The meatballs are placed in a lettuce leaf in the middle of the plate, topped with parsley and half an egg and garnished with tomato puree. The spaghetti lies in a ring around the meatballs and is decorated with egg slices and tomato sauce, alternating with grated cheese and a squirt of tomato puree.

During the 1950s, the photographed food is simplified and positioned in relation to a situation. There is food for the summer cottage (outdoor/picnic), food to eat by the fireplace, etc. The setting around the food becomes so interesting that it makes the cover page of both *Flittige Hænder* and *Alt for Damerne* in 1960.

Both examples show food staged with props. The photographers are not credited, but the pages accentuate the diagonal, just as we saw in the still life paintings. In the breakfast situation, it is a well-groomed woman who serves the morning breakfast tray, presented in more detail further in the magazine. The woman looks into the camera, directly at the reader, whom she 'mirrors' (Povlsen 1986).

Alt for Damerne occasionally published other food articles -- written by men. For example, Eiler Jørgensen, one of the great Francophile gourmands of the time, reported on his 'best recipes'. The article was accompanied by a photo that could be composed from Roland Barthes's analysis of spaghetti advertisements in his 1964 essay on 'The Rhetoric of the Image'. In this article, Barthes shows how, in an advertisement for Panzani Italian pasta, all the meanings of the image are collected into an 'Italianicity'. Similarly, all the meanings in *Alt for Damerne's* photography denote a special Frenchness.

Food photography resembles advertising photography, showing a new way of photographing and 'styling' food. We thus see natural, unpolished stone and oyster shells, raw food such as lobster and lemon and the prepared food in rustic black cooking pots resting on the table. The food scene is constructed with two distinct diagonals in the image surface and with a combination of lemons and pepper grinder, which can be seen as phallic in contrast to the shellfish on the round serving dish, where shellfish traditionally connotes the female sex. Barthes called the composition 'advertising aesthetics', combining elements that collect themselves into a myth, in this case a kind of natural Frenchness.

The food is performed as sensual, almost sexual. In this situation, there appears a new magazine

that offers precisely these kinds of food photos: *Bo Bedre*.
Bo Bedre with Alt om Mad

Palle Fogtdal published the first issue of *Bo Bedre* in 1961, with food and design on its very first cover. The housewife, emerging from the half-open, designer kitchen, is carrying four steaks with fried eggs to be placed on the dining table, husband and daughter waiting happily for a simple yet stylish dinner. All the elements are clear: The salad in the Krenit bowl, the flute rolls in the bread basket, the dishes, cutlery, glassware, tablecloth runners, napkins, salt-and-pepper set can all be deciphered and presented further in the magazine. The style of the food matches the design: simple and French-inspired for a single-family home in a newly built, modern suburban housing estate of detached houses. *Bo Bedre* was the magazine of a new middle class interested in furnishings and design and in do-it-yourself solutions. Especially when it came to food.

Fritze Juel was a staff writer in these early years and published *Bo Bedre* cookbooks, *Eva* recipe booklets and the recipe collections *Mad fra A til Z* in 1976. Fritze Juel's recipes were practical and illustrated with photos, though without crediting the photographer. In an issue of *Bo Bedre* from 1962 (no. 2), the theme was pork. The simplicity resembles what we have seen in Cotán's still lifes but without his dynamic pictorial composition. The horizontal and vertical lines dominate, and the style is bright, clean and simple, with emphasis on cuts of pork. Here the raw foodstuff is at the center, with a touch of professional cuisine or butcher: The attentive reader of *Bo Bedre* could indeed learn new culinary skills.

Bo Bedre 1962 (no. 2).

From 1964 to 1978, Lilian Kaufmann took over as *Bo Bedre*'s resident food expert. She credits the photographers and food stylists, and with her, *Bo Bedre* became Denmark's leading food magazine. Everyday food, she showed readers, could be conveniently prepared, but on the weekends, the project was to entertain guests with sumptuous meals. Food, kitchens, cooking utensils and porcelain became interesting for the magazine's readers and advertisers. In 1977, Lilian Kaufmann became co-editor of Fogtdal's new lifestyle magazine *Alt om Mad*, which was originally a supplement to *Alt for Damerne*, but which later a regular section within the magazine.

Bo Bedre under Lilian Kaufmann

In 1967, *Bo Bedre* had found its new food style. Again, there is an article about French cuisine, showing some characteristic features reminiscent of the pieces written by Eiler Jørgensen in *Alt for Damerne* in 1960. As an introduction to the article, there is a photograph taken from a French restaurant looking out on an archetypal French street: the scene is set with Frenchness à la Roland Barthes. The waiters serve original French food, recipes of which are given to the readers on the pages that follow, with a photo showing how the dishes can be served at home in the new modern Danish house with the proper French atmosphere. The mood has to be rustic and authentic, signified by the food being served direct from the oven pan, the blue tablecloth and the ceramic pitchers.

Bo Bedre 1967 (no. 3): Inge Espen Hansen and Mogens Steen Jakobsen.

Inge Espen Hansen was *Bo Bedre*'s staff photographer, and for years, Therese Bomand arranged Lilian Kaufmann's food articles.

Bo Bedre 1967 (no. 3): Inge Espen Hansen and Mogens Steen Jakobsen.

The team transferred the French model of photography to Danish food. In a feature article on (the

Danish island) Bornholm's smoked herring, the first photo sets the stage, which exudes Bornholm's Baltic Sea ambiance. On the pages that follow, we again find recipes and dishes that instruct the reader how to cook and arrange the food, so that the summer vacation atmosphere of Bornholm can be preserved back home in Copenhagen or Jutland with the rustic ceramic dishes and foaming beer in glass mugs.

In the 1970s, the photographs obtained better quality, and there were now cheaper colour printing techniques. There were usually three pictorial articles about food in the magazine: first, a feature article, such as that about oranges in issue no. 2 from 1972; then an instructional article 'cooking school', where the photography is pedagogical; in issue no. 2, the instructions were about single- and double-dipped frying; and finally, a collection of food recipes in a clip-out format.

The orange photo fills an entire page, the photographer, H. von Sterneck, depicts the simple glass of juice with the pressed orange peels behind it in full focus and in deep colour.

The photo is simple and suggestive, the simply prepared juice is at the forefront of the design, unlike the following pages, where there are salads, cakes and other dishes using orange, shown served in bowls, plates, etc.

Here is a direct appeal to the aspiring home chef. The 'cooking school' pages have close-up photos of the raw food ingredients and of the finished dish, as in the example of the orange juice.

In 1981, Christa Alstrup became the staff food writer at *Bo Bedre*. She had trained as a graphic designer and had worked as a food stylist at the Bonniers publishing house for many years. In an interview in the Danish magazine *Journalisten* in 1982, Alstrup stated that at least 40% of her work was spent arranging the food so that it would look as appealing as possible in the photographs. She described how she laid out the food pages and found the porcelain, cutlery, pots and dishes, and how she gave instructions to the photographer, who in the 1980s was often Peter Kam. There remains a division in the photographs: the sensual close-up photos for the feature article contrast with the smaller, more documentary photos on the 'cooking school' page.

Two tendencies recur in *Bo Bedre* of the 1980s. First, the style of the orange juice articles continues, with its combination photo of the raw foodstuff and the prepared dish. Here it is Peter Kam who has done the photography, following Christa Alstrup's instructions, and the raw material is pasta. The round serving dish resembles that from the *Alt for Damerne* pictorial from 1952, but the photograph and the arrangement as such suggest diagonals:

Bo Bedre 1982 (no. 3), Christa Alstrup, Photographer: Peter Kam.

The second tendency is to place the food in a 'natural setting' that creates a special atmosphere. Instead of first giving us a 'mood photo' followed by the styled food, the setting and food are brought together in a photographic performance that effortlessly shows the situation, taste and design in an arrangement with clear diagonal compositions and photographed obliquely upwards, so that the image tips downwards towards the reader:

Bo Bedre 1982 (no. 5), Christa Alstrup and Peter Kam.

Mad og Gæster: New Hedonism in the 1980s

The experience of *Bo Bedre* showed that there was an interest in gastronomic recipes and sensuous illustrations. From the 1970s to the present, we have seen a stream of new food magazines and supplements come and go. In the 1980s, *Alt for Damerne* absorbed *Mad og Gæster*

(1970-1993), and Jes Buusmann photographed here in the classical still life tradition. In 1980, the hunter's game dish is now feminized:

Jes Buusmann.

On the hexagonal dish lies the wood pigeon's opening in the middle, open to the viewer. All the elements of the image point toward it: the discrete diagonals and the combination of nature and staged bird in front of the bottle of wine, which here obtains phallic connotations in a special issue of the magazine addressed to the hunter. Jes Buusmann is also skilled at composing more elaborate references from the still-life tradition:

Mad og Gæster, 1983 (no. 10), Photo: Jes Buusmann.

The composition resembles that of Willem Kalf's in its table setting with discrete diagonals and the highlighting of glass, silver and folded cloth with the sliced surfaces of the meat, a leg of venison, which catches the light and faces downwards toward the viewer.

In the 1990s, the food magazines continued their advance. Stimulated by the New Nordic Cuisine after 2000, the new photographic stereotypes continued on the trail set by their predecessors. Two successful magazines that are still being published today are *Gastro* and *Spis Bedre*. *Spis Bedre* is a BBC concept that promotes nutritional programming as seen on the BBC and on Danish television. It targets younger women with an emphasis on rapid, easy and healthy meals. The photographs are thus simple, bright and light, with the photographs of food emphasizing its composition on the plate, in the glass or in the bowl. The reader can see what she is eating. It is a new form of communication to the eye, different than what Barthes mentioned in his 1957 essay. <https://www.instagram.com/p/BTTk3TeBw7X/?taken-by=spisbedre>

Gastro (2005-) focuses on celebrity chefs, their restaurants and on food and wine, continuing the tradition of *Bo Bedre*. *Gastro* appeals especially to men and food as a leisure time pursuit: the gourmand is foregrounded, and the hunting themes continue along with portraits of executive chefs, but the photos are now lighter and brighter. Bowls and glasses are popular, there is a focus on the food ingredients, which are often decipherable as individual components, either in clear glasses placed in layers, in bowls or on white plates. Elaborately arranged dishes have become a rarity. The food is arranged individually and is suitable for posting as an Instagram photo. The styling is pervasive, though it often looks casual. No food magazine, no restaurant can risk an Instagram photo that looks unappetizing.

Outro

The digital and social media disseminate the allure of gourmet food, but they also produce a performed food that refers back to the still life tradition. They do with a simplicity and clarity that recalls Cotán 1602, long before the photograph was invented. The individual ingredient is often visible, but the food is clearly arranged in a form that is not 'natural'. It is performed as nature and art in a single photo. Most photos are still constructed around a diagonal composition, but the camera angle is often straight on or slanting downwards. It is the individual's gaze that is 'mirrored' here. The desire to gaze in Barthes's sense can still be found, but it is a desire to gaze that perhaps attempts to convey the flavour potential of the ingredients. It is not food that looks like something more; rather, it is food that looks only minimally different from the raw product -- à la Cotán. Almost always, it is food that is arranged for the individual's gaze and mouth. We do not see any arranged tray of food; we see only plates, bowls, glasses, jars that contain the prepared raw produce, so it is still visible as raw food, though still prepared.

Anyone who finds themselves in the Instagram circuit can be certain that the aesthetic is

reproduced and reinterpreted many times each day when a new food photo is posted to the followers.

Gastro, April 2017 (no. 124). Photo: Søren Gammelmark.

Gastro, April 2017 (no. 124). Photo: Flemming Gernyx.

Stilleben Maleri

Af Eva de la Fuente Pedersen

"He [the excellent Zeuxis] lured the birds out of the sky with his painted fruit, his imitation of it being so natural that it aroused a desire to taste them, and the birds flying down to them were deceived. But Parrhasius, who excelled him as the sun outdoes the moon in radiance and brightness, deceived him with a painted bedsheet, which he tried to remove in order to see Parrhasius's art, not knowing that he was already seeing it" (Philips Angel: Praise of Painting (Lof der schilder-konst), Leiden 1642)¹

Mad har været et motiv i kunsten siden oldtiden.² Fra det gamle Grækenland og den romerske antik er der bevaret vægmalerier og mosaikker med frugt og luksus spiser. I de overleverede skriftlige kilder om antikkens berømte malere og deres indbyrdes kappestrid om at være den bedste til at imitere naturen, handler én af de mest elskede og citerede anekdoter netop om Zeuxis' maleri med frugt.³ Da den hollandske maler Philips Angel (ca. 1618 – efter 1664) udgav et hyldestdigt til malerkunsten, *Lof der schilder-konst* (1642), indledte han sin tekst med den.⁴

Hvorfor begyndte hollandske malere igen at male fødevarer som et selvstændigt motiv i begyndelsen af 1600-tallet - 2000 år efter Zeuxis og Parrhasios havde haft deres dyst?⁵ En af de grunde, der oftest bliver fremført, er ændringen af kunstmarkedets beskaffenhed.⁶ Etableringen af den uafhængige protestantiske republik, der baserede sine etiske værdier på arbejde og handel, betød at kunstmarkedets vigtigste kunstkonsummer ikke længere var kirke og adel, men et stadig mere velhavende købmandsborgerskab.⁷ Det nye kundesegment foretrak malerier med motiver, de kunne relatere til og som de kendte fra deres egen dagligdag. Det kunne være malerier med døde ting som frugt, mad, blomster og samlerobjekter eller, det kunne være landskaber og motiver fra deres egen hverdag.

Angel og hans samtid anså den perfekte imitation af naturen som det højeste mål for maleriet. Den omhyggelige iagttagelse af naturen og dens flygtige fremtrædelsesformer er netop én af de ting, der kendetegner den periode. Man kan også sige, at det observerende og systematisk registrerende blik var periodens kendetegn.⁸ I sin lovprisning af malerkunsten giver Angel forskellige anvisninger på, hvilke formelle og tekniske greb, en talentfuld maler skal mestre for at få kunstskeren i tale. Hvad er det for et DNA, der kan gøre maleren istand til at "overvælde og bjergtage det kunstelskende publikum".⁹ Det essentielle er lys-skygge fordelingen, som maleren må manipulere med for at opnå enhed og rumlig dybde i sin komposition. Tæt forbundet hermed er malerens evne til at imitere naturens flygtige og efemeriske fænomener som reflekser og genskin i vand, røg, atmosfære, kort sagt: Lyset i bevægelse.¹⁰ Den

talentfulde maler skal også mestre en særlig malemåde, som tillige er en forudsætning for at imitere det i naturen, som ikke kan imiteres – det flygtige, det uhåndgribelige, mørkets uendelighed og lysets fart.¹¹ Den ideelle malemåde er én, der efterligner selve naturens ubesværede puls, og ikke bærer det mindste vidnesbyrd om ophavsmandens egen "håndskrift". Alle tre strenge i dette DNA kredser om essensen i maleriets naturimitation. I det følgende vil jeg se på et lille udvalg af stilleben med frugt og andre fødevarer udført af stillebenmalere, der var født i den nye republik eller havde tæt tilknytning til den hollandske kunstscene.¹² I dag kan vi uden problemer betragte disse malerier udelukkende for deres skønheds skyld, men der er måske også dybere lag.¹³



Fig 1. Abraham van Beijeren, Hollandsk, Ca. 1620 – 1690 // *Stilleben med fisk på et stenbord* // Olie på lærred 72 x 96.3 cm // Statens Museum for Kunst, inv.nr. KMS321

Fig 1. Abraham van Beijeren, Dutch, Ca 1620 – 1690 // Still Life with Fish on a Stone Table // KMS321// Oil on Canvas 72 x 96.3 cm

Fisk – et temperament?

Den hollandske stilleben maler Abraham van Beijeren (1620/21 – 1690) malede *Stilleben med fisk på et stenbord* med ferske fisk af alle slags og en enkelt hummer, nogle i en kurv, andre direkte på bordet.¹⁴ (fig.1) Det var et utænkeligt motiv bare 100 år tidligere. Madvarer som fisk kunne i 1500-tallets mytologiske eller moraliserende kompositioner indtage scenen som en kommentar til hovedmotivet.¹⁵ I allegoriske fremstillinger



Fig 2. Pieter de Jode d. Æ., Flamsk, 1570 – 1634 // Efter forlæg af Maerten de Vos, Flamsk, 1532 – 1603 // *Det flegmatiske temperament* // Statens Museum for Kunst, Kobberstiksamlingen, inv.nr.KKSgb10279/2/

Fig 2. Pieter de Jode the Elder, Flemish, 1570 – 1634 // After Maerten de Vos, Flemish, 1532 – 1603 // *The Phlegmatic Temperament* // KKSgb10279/2/

af de fire temperamenter, de fire årstider eller de fire elementer jord, vand, luft og ild, kunne et stilleben i forgrunden direkte afkode motivets symbolske betydning.¹⁶ Et eksempel på dette er en serie på fire stik med de fire temperamenter, det sangvinske, det flegmatiske, det koleriske

og det melankolske. (fig.2) Serien er stukket af Pieter de Jode den Ældre (1570-1634) efter forlæg af Maerten de Vos (1532-1603). Et kosmologisk verdenssyn er afspejlet i sådanne seriers sammenkædninger af temperamenter, elementer, årstider etc. Dette verdenssyn har den franske filosof Michel Foucault beskrevet som typisk for en tidsalder, hvor det kun var muligt at tænke verden ind i et system af ligeartetheder, analogier og korrespondancer mellem det mindste i universet og det største.¹⁷ I dette verdenssyn følte man sig sikker på, at selv den mindste mikroskabning havde en berettigelse gennem sin ligeartede makro. Den mindste fisk havde sin spejling i klodens ocean, i det fugtige element, i årstiden vinter, i det flegmatiske temperament etc., og var i sidste ende berettiget en plads i verden som en brik i Guds skaberværk.

Det guddommelige og naturen som Guds skaberværk var også essentielt og grundliggende i det verdenssyn, der langsomt afløste ideen om den altomfattende ligeartethed. Man begyndte nu at fokusere mere på forskelle end på ligheder og analogier i naturen. Man iagttog, registrerede og kortlagde verden i det, man kunne kalde det observerende verdenssyn. De forskellige fisk på Abraham Beijerens maleri taler måske mere om, hvilke af havets frugter, der skal til, for at koge en god fiskesuppe, end om fisk som en ligeartethed til det flegmatiske temperament. For Beijeren var fisk bare fisk. Det han var mest optaget af, var at skildre, hvordan lyset flimrer på de glatte slimede fisk. Med penslens præcise strøg får reflekserne et selvstændigt liv som mønster af lys.¹⁸

Illusionistiske tricks

Med det nye observerende verdenssyn og den nye republiks forandrede kunstmarked kom nye motiver, nye teknikker og nye malemåder. Illusionistisk maleri blev den store modedille.¹⁹ Nye videnskaber og ny viden indenfor optikken og matematikken fik betydning for kunsten, og det at male det foranderlige i naturen blev en del af denne trend.²⁰ En særlig type stilleben handler om et måltid, der er overstået. Typen blev populær i den hollandske by Haarlem, hvor den monokrome malemode foldede sig ud hen over 1630'erne og 40'erne med kunstnere som Willem Claesz Heda (1594-1680) og Pieter Claesz (ca. 1597/98-1660). En ubekendt kunstner fra deres kreds har malet *Stilleben. Måltidsstykke i en stenniche* (fig.3).²¹ Nogen har spist, hvad der var på den tallerken af tin på nær en enkelt oliven, lidt oliven er også levnet på en kinesisk porcelænstallerken.²² I farten har den uheldige gæst væltet en opsats af sølv, men to smukke glas står tilbage halvt fyldte med vin.²³

Kunstneren lader os et øjeblik tro, at opstillingen er del af vores egen



Fig 3. Anonym hollandsk maler // *Stilleben. Måltidsstykke i en stenniche*, 1640'erne // Olie på træ 52 x 63.4 cm // Statens Museum for Kunst, inv.nr. KMS7285

Fig 3. Follower of Willem Claesz. Heda, Hollandsk, 1594 - 1680 // Still Life. Breakfast Piece in a Stone Niche, 1640'erne // KMS7285 // Oil on panel 52 x 63.4 cm

virkelighed, for murnichen er malet helt op i forreste plan og falder rumligt i ét med prydrammen, og derfor virker det som om tintallerkenen og kniven går gennem billedplanet og ud i vores virkelige verden, begge rager nemlig et godt stykke ud over nichens kant. Illusionismen er forstærket i selve måden at bruge penslen på – kunstneren imiterer de forskellige genstandes

overfladestruktur. Dvs. citronens skal er bullet og ujævn, sølvpokalens underside har sølvsmedens forarbejdning indfældet som håndgribelig overfladestruktur. Begge dele gør, at lyset i det eksisterende rum (dvs. nu museets udstillingssal) reflekteres og flimrer på samme måde, som det ville have gjort i virkelighedens verden. Et vigtigt element i dette og mange andre nederlandske stilleben er, at kunstneren ville narre sit publikum præcis som Zeuxis ville narre Parrhasios.

Delikatesser

Vindruer kunne dyrkes på de hjemlige breddegrader, men citroner og oliven blev importeret fra Sydeuropa, og blev anset for at være luksus i 1600-tallet.²⁴ Måske er det derfor disse og andre importerede fødevarer ofte danner hovedmotiv. Citroner i skiver eller halvt skrællede med spiralen af skræl dekorativt arrangeret, er typiske elementer i 1600-tallets nordeuropæiske madstilleben. Gastronomisk set var den aromatiske og stærkt duftende citronskal eftertragtet som krydderi i vin, og saften blev også dengang brugt til at bryde den tunge fede smag i fisk og kød.²⁵



Fig. 4. Jan Davidsz. de Heem, Flamsk/Hollandsk, 1606 – 1684 // *Stilleben med en Rømer*, 1652 // Olie på træ 34.5 x 50.5 cm // Statens Museum for Kunst, inv.nr. KMSsp392

Fig. 4. Jan Davidsz. de Heem, Flemish/Dutch, 1606 – 1684 // *Still Life with a Roemer*, 1652 // KMSsp392 // Oil on pannel 34.5 x 50.5 cm

At male det foranderlige

Tryllebundet bliver man, når man betragter Jan Davidsz. de Heems (1606-1683/84) *Stilleben med med en rømer*.²⁶ (fig.4) Bordet er dækket op til et mellemmåltid med blomme, abrikos, fersken, vindruer, lidt godt fra havet og den uundværlige citron. Maleren har måske sendt en hilsen til Zeuxis med druen, der tegner sig som en refleks i det gule højlys på glasset med hvidvin. Mens rømerens pastost malede lysreflekser er gullige, er den blanke tintallerkens reflekser helt hvide. En korsform fra vinduets sprosser aftegner sig umærkeligt, men alligevel meget klart.

Hele kompositionen er i balance, de perspektiviske forkortninger er perfekt udført og farvernes harmonier uovertrufne. Måske var det kunstnerens ambition at male det, der ikke kan males – atmosfæren i rummet og lyset som naturfænomen: Lysrefleksernes lynende glimt, lyset som flimrende modlys, og lyset som en diagonal bjælke af oplyste støvpartikler.

Angel advokerer for en måde at håndtere penslen på, som skulle inkarnere naturens væsen i sin lethed, og imiterer naturens atmosfære gennem sin iboende rumskabende virkning.²⁷ Angel taler om en "sødt-flydende pensel" (sweet-flowing brush), som fremkalder en "sød tilbagetrækning" (sweet receding), for uden den kan man ikke praktisere én eneste af de listede punkter i malerkunstens værktøjsskabe.²⁸ Med sit maleri har de Heem måske villet demonstrere sine færdigheder som en maler, der evnede at imiterer naturens dybde. Det man i samtiden kaldte "houding".²⁹

Abraham Mignon

Hvordan én af Jan Davidsz. de Heems mest talentfulde elever, Abraham Mignon, demonstrerede sit talent for at give uhåndgribelige fænomener i naturen form på det flade lærred, er fint eksemplificeret i et stilleben fra 1670'erne *Østers, frugter og et vinglas på et stenbord*.³⁰ (fig. 5) Her ses naturens foranderlighed i røgen, der stiger op fra en glødende fidibus, og i måden, en slimet dråbe fra østersskallen er tung og sej i sit fald. Mignon har tydeligvis brugt tid på at studere disse fænomener ved nøje naturiagttagelse. Målemåden er krystalklar. I rømerens runding glimter bittesmå prikker af præcist afsat hvid maling. Måske har Mignon villet male de enkelte partikler af vanddamp, der fanger lyset.

Mignon tænker i en åben og en lukket version af alle fødevarer som for at understrege legemernes massefylde. Når man ser lidt på, hvilke frugter Mignon har valgt, og navnlig hvordan han har valgt at male dem, bliver det pludselig slående, i hvor høj grad formen er tænkt som geometri. Mignon har malet frugterne som var de genklange af geometriske figurer



Fig. 5. Abraham Mignon, Tysk, 1640 – 1679 // Østers, frugter og et vinglas på et stenbord, 1671-1679 // Olie på træ 45 x 34.5 cm // Statens Museum for Kunst, inv.nr. KMS2083

Fig. 5. Abraham Mignon, German, 1640 – 1679 // Oysters, Fruit and a Wineglass on a Stone Table, 1671-1679 // KMS2083 // Oil on panel 45 x 34.5 cm

eller ligefrem ekkoer af Platons fem solider eller polyedere. Appelsinen er blevet skrællet så knivens snit understreger de enkelte båndes trekantform, geometrien i granatæblets prismeformede kerner er malet med understreget regelmæssighed, jødekirsebærenes orange lanterner taler også ind i en geometrisk naturorden. Mignon lader tingene lyse i et mørklagt rum og lader fødevarerne være en lyskilde i sig selv, som var de gjort af guddommeligt stof.

Slutreplik

Stilleben med eller uden mad var meget efterspurgt i deres egen samtid og eftertidens kunstnere henter til stadighed inspiration i den uendelige skønhed, de repræsenterer. At male fødevarer i 1600-tallet var ikke kun et spørgsmål om at skabe æstetisk vægpynt til de fine stuer. Maleriernes umådelige skønhed ville behage sit publikum, bevæge gennem øjenbedraget, men måske også belære om en højere metafysisk orden. I en tid, hvor fotografiet endnu ikke var opfundet, har det kunstelskende og købestærke publikum stået overvældet og som tryllebundet foran disse stilleben, som på trods af det flade lærred og de få midler, der skulle til for at male dem, kunne se så naturtro ud, at man næsten blev snydt. Måske var det netop evnen til at fremkalde denne overvældende følelse hos betragteren, der var kunstnerens højeste mål.

Still Life Painting

By Eva de la Fuente Pedersen

UK

'He [the excellent Zeuxis] lured the birds out of the sky with his painted fruit, his imitation of it being so natural that it aroused a desire to taste them, and the birds flying down to them were deceived. But Parrhasius, who excelled him as the sun outdoes the moon in radiance and brightness, deceived him with a painted bedsheet, which he tried to remove in order to see Parrhasius's art, not knowing that he was already seeing it' (Philips Angel: Praise of Painting (Lof der schilder-kunst), Leiden 1642)¹

Food has been a theme in art since ancient times.² From classical Greece and Rome, murals and mosaics depicted fruit and luxury foods have been preserved. In the written sources of ancient renowned painters and their competitions at being the best to imitate nature, one of the most beloved and quoted anecdotes deals precisely with Zeuxis' painting of fruit.³ When the Dutch painter Philips Angel (ca. 1618 – after 1664) published a poetic tribute to painting, *Lof der schilder-kunst* (1642), he began his text with this anecdote.⁴

Why did painters in the Northern and Southern Netherlands begin to paint still lifes featuring food as an independent motif in the early seventeenth century - 2000 years after Zeuxis and Parrhasius had their joust?⁵ One of the reasons most frequently put forward is the change in the nature of the art market and the rising prosperity of a new rich middle class.⁶ The establishment of the Independent Protestant Republic, - the Northern Netherlands, which based its ethical values on work and trade, meant that the art market's most important art consumers were no longer the church and the nobility, but this increasingly prosperous wealthy bourgeoisie.⁷ These new customers preferred genres to which they could relate and with which they were familiar from their own daily lives. The paintings could be of inanimate objects such as fruit, food, flowers and collector's items, or they could be landscapes or scenes from everyday life.

Angel and his contemporaries considered the perfect imitation of nature to be the supreme objective of painting. The careful observation of nature and its transitory appearances is just one of the things that characterizes this period. One can also say that the observational and systematic registering gaze was the characteristic of the period.⁸ In his praise of painting, Angel gives various directives as to what kind of formal and technical tools that a talented painter should master in order to attract the art lover. What kind of DNA can enable the painter to 'overwhelm and seize the eye of the lovers of art'?⁹ The essential aspect is the light-shadow distribution, which the painter can manipulate in order to achieve unity and spatial depth in the painting's composition. Closely connected to this is the painter's ability to imitate the volatile and ephemeral phenomena of nature, such as reflections and glare in water, smoke, atmosphere, in short: light in motion.¹⁰ The talented painter must also master a particular painting technique which is also a prerequisite for imitating what in nature cannot be imitated - the transitory, the intangible, the infinity of darkness and the movement of light.¹¹ The ideal technique of painting is one that imitates nature's effortless pulse and does not bear the least evidence of the author's own 'handwriting'. All three strings in this DNA revolve around the essence in the way the painting imitates nature. In the following, I will examine a small selection of still lifes from c. 1640-1680 with fruit and other foods produced by painters born in the new Dutch republic or who had close links to the Dutch art scene.¹² Today, we can without difficulty view these paintings exclusively in terms of their aesthetic qualities, but there may also be deeper layers.¹³

Fish -a temperament?

The Dutch still-life painter Abraham van Beijeren (1620/21--1690) painted *Still Life with Fish on a Stone Table* [fig.1].¹⁴ Just a hundred years earlier, this kind of motif would have been unthinkable. In the mythological or allegorical scenes of the 16th century, fish could be part of the composition as a commentary on the main scene.¹⁵ In allegorical representations of the four temperaments: the four seasons or the four elements of earth, water, air and fire, a still life in the foreground could decode the motif's symbolic meaning.¹⁶ An example of this is a series of engravings with the four temperaments, the sanguine, the phlegmatic, the choleric and the melancholic [fig.2]. The series was engraved by Pieter de Jode the Elder (1570-1634) after Maerten de Vos (1532-1603). In these series of linked temperaments, elements, seasons, etc., a cosmological worldview is reflected. This worldview has been described by the French philosopher Michel Foucault as typical of an age when the world could be imagined only as a system of similarities, analogues and correspondences between the smallest object in the universe and the largest.¹⁷ In this worldview, one felt confident that even the smallest micro creature had a justification through its macro equivalent. The smallest fish had its mirroring in the ocean of the globe -in the wet element -in the season of winter, in the phlegmatic temperament and was ultimately entitled to a place in the world as a piece within God's creation.

The divine and nature as the creation of God was also essential and fundamental in the worldview that slowly replaced the idea of all-encompassing equivalences. Focus began to center more on differences than on similarities and analogies in nature. The world was now observed, recorded and mapped into what could be called the 'observational' worldview. The different fish on Abraham Beijeren's painting might say more about which of the fruits of the sea are needed to cook a good fish soup than about fish as an equivalence to the phlegmatic temperament. For Beijeren, fish was just fish. What he was most concerned about was to depict how the light flickered on the smooth, slimy fish. With the precise strokes of the brush, the reflections obtain an independent life as a pattern of light.¹⁸

Illusionist tricks

With the new observational worldview and the new republic's changing art market came new motifs, new techniques and new methods of painting. Illusionist painting became the great fashion.¹⁹ New sciences and new knowledge in optics and mathematics took on importance for art, and painting the dynamic character of nature became part of this trend.²⁰ A special type of still life is about the remains of a meal. This theme became popular in the Dutch city of Haarlem, where the almost monochrome fashion of painting developed during the 1630s and 1640s. The protagonist artists are Pieter Claesz (c.1597/98-1660) and Willem Heda (1594-1680). An unknown artist from their immediate circle has painted *Still Life. Breakfast Piece in a Stone Niche* [fig. 3].²¹ Someone has eaten what was on the pewter plate; only a bit of olive remains on a plate of Chinese porcelain.²² On the move, the unfortunate guest has overturned a silver *tazza*, but two beautiful glasses, half-filled with wine, are left standing.²³

The artist lets us think for a moment that the layout is part of our own reality, because the wall is cut off by the edge of the picture, and the pewter plate and the knife seems to topple out of the picture plane and extend into the viewer's space. The deceptive realism is reinforced in the very way of using the brush -the artist imitates the surface structure of the various objects. That is,

the lemon's shell is bulging and uneven, the underside of the silver tazza has the silversmith's imprinted as tangible surface structure. Both parts make the light in the existing room (i.e., now the museum's exhibition hall) reflect and flicker in the same way as it would have done in real life. An important element in this and many other still lifes is that the artist wants to deceive his audience exactly as Zeuxis wanted to deceive Parrhasius.

Delicacies

Grapes could be grown on the domestic latitudes, but lemons and olives were imported from Southern Europe and in the 17th century, they were considered luxuries.²⁴ Perhaps this is why these and other imported foods often became the main theme. Lemons in slices or half peeled, with the spiral of peel decoratively arranged, as in this still life, are typical elements of the food stuff still lifes. Gastronomically, the aromatic and highly fragrant lemon peel was highly valued as a spice in wine, and lemon juice was also used to break the heavy fat taste of fish and meat.²⁵

To paint the transitory

In 1652 the Flemish/Dutch still life painter Jan Davidsz. de Heem (1606-83/84) signed and dated his painting *Still Life with a Roemer*.²⁶ [fig.4] The table is covered for a snack with plum, apricot, peach, grapes, some seafood and the indispensable lemon. The painter may have been sending a greeting to Zeuxis with the grape, which appears as a reflection in the yellow bright light on the glass of white wine. While the roemer wine goblet's impasto painted light reflections are yellowish, the reflections of the pewter plate are completely white. On the edge of the plate, a reflection of the cross-window makes a faintly noticeable pattern, yet very clear.

The entire composition is in balance, the foreshortenings are perfectly executed, and the harmony of the colors unsurpassed. Perhaps it was the artist's ambition to paint what cannot be painted: the atmosphere in the room and the light as the natural phenomenon; the lightning sparkle of the light reflexes, the light as flickering backlight and the light as a diagonal beam of illuminated dust particles.

Angel advocates a way of handling the brush, which should incarnate the essence of nature in its lightness and imitate the atmosphere of nature through its inherent space-creative effect.²⁷ Angel talks of a 'sweet-flowing brush', which evokes a 'sweet receding' because without it, one cannot practice any one of the listed technical skills in the toolbox of painting.²⁸ With his painting, de Heem may have wanted to demonstrate his skills as a painter capable of imitating the depths of nature, what at the time was called '*houding*'.²⁹

Abraham Mignon

How one of Jan Davidsz. de Heem's most gifted students, the German still-life painter Abraham Mignon (1640-79), demonstrated his talent for giving form to intangible phenomena in nature on the flat canvas is wonderfully exemplified in *Oysters, Fruit and a Wineglass on a Stone Table* [fig.5].³⁰ Here one sees the transitory character of nature in the smoke that rises from the incandescent fire-lighter, and in the food, as a slimy droplet from the oyster shells is heavy and solid in its fall. Mignon has obviously spent time carefully observing these phenomena. The painting technique is crystal clear. In the Roemer goblet's edge, one glimpses tiny dots of precisely

deposited white paint. Perhaps Mignon wanted to paint the individual particles of water vapor that catch the light.

Mignon thinks in an open and a closed version of all foods so as to emphasize the body's density. When one observes what kind of fruits Mignon has chosen, and in particular how he has chosen to paint them, one is suddenly struck by the extent to which the shape is conceived as geometry. Mignon has painted the fruits as if they were echoes of geometric figures or even echoes of Plato's five solids or polyhedrons. The orange has been peeled so that the cut of the knife emphasizes the triangular shape of the individual pieces. The geometry of the prismatic pomegranate cores is painted with accentuated regularity. The orange 'lanterns' of the winter cherries also speak to a geometric order of nature. Mignon allows the objects to light up a darkened room, allowing the food be a light source in itself, as if they were made of divine material.

A final word

Still lifes with or without food were much in demand in their own time, and in the eras that followed, artists have continued to gain inspiration from the infinite beauty they represent. Painting food in the 17th century was not just a matter of creating aesthetic wall decorations for the fine parlours of the bourgeoisie. The immense beauty of the paintings would please the audience, moving them by way of visual deception, but perhaps they were also guidelines about a higher metaphysical order. At a time when the photograph had not yet been invented, the art-loving and art-purchasing clientele was overwhelmed and held spellbound in front of these still lifes, which, despite the flat canvas and the few resources needed to paint them, could look so true to life that one felt almost cheated.

SANSER

SENSES

Vores smag består af en kompleks kombination af madens tekstur, forventninger, duft, erindringer, omgivelser, lyd, lys, temperatur og rum. Alene ved at ændre lyden eller lyset i et rum, kan man ændre smagen. Det betyder at alt, hvad vi omgiver os med af design er afgørende for, hvordan vi sanser maden. Centralt i udstillingen på Trapholt er der et stort bord, hvor der i løbet af udstillingsperioden afholdes sanseoplevelser med museets gæster, der vil opleve, hvordan en lille designmæssig forskel kan ændre smagen. Hvordan påvirker gaflens størrelse og skeens overflade den samlede sanseoplevelse?

Our taste consists of a complex combination of food texture, expectations, smell, memories, surroundings, sound, light, temperature and space. Simply by changing the sound or the light in a room, the taste can be altered. This means that the design elements which surround us are crucial to how we sense the food. Central to the exhibition at Trapholt is the large table where visitors will be offered sensory experiences showing how a small design difference can change our taste. How does the size of a fork or surface of a spoon affect the overall sensory experience?

Katja Bjørn (1967)

Honey, 2010

Film

Danmark/Denmark

Privateje/Private owner

Landet, der flyder med mælk og honning er overfloden, sødhedens og glathedes land. Men kan floderne af tyk, sukret masse ikke flyde over? Kan vi drukne i dens sirupsagtige omfavelse? Den danske videokunstner Katja Bjørn får honningen til at flyde i et rektangulært kammer, hvori en nøgen kvinde først overrasket, dernæst nydelsesfuldt, dernæst panisk, bader sig i den tykke strøm af varm honning. Den uendelige strøm af nydelse og sødme kan omvende sig selv til kvalme og sygdom, da kvinden oplever kvælningens snigende katastrofe.

The land that flows with milk and honey is the land of abundance, sweetness and smoothness. But can the rivers of thick, sugared mass not overflow? Can we drown in its syrupy embrace? The Danish video artist Katja Bjørn makes the honey flow into a rectangular chamber, in which a naked woman, first surprised, then enjoying it, then panicky, bathes in the thick stream of warm honey. The unending stream of pleasure and sweetness can turn itself into nausea and disease, as the woman experiences the creeping catastrophe of strangulation.



Charlotte Brocard (1983)

Jeux Cuisine – Extra-Long Forks, 2007

Bestik/Cutlery

Frankrig/France

On ne joue pas à table

Charlotte Brocard er optaget af vores spisevaner og bordskikke. Hun parodierer vores måde at spise på og forsøger at bringe glæden, humor og fordybelsen ind i samværet omkring spisebordet. Hun får os til at forholde os til vores travle liv, der også præger spisesituationer, ved at præsentere et nyt koncept, hvor vi via ekstra lange gafler og nye spilleregler genopdager fornøjelsen ved at spise og kommunikere sammen. Brocard har udviklet mange forskellige spil, hvor publikum inddrages og får en sanselig oplevelse af maden på en ny og legende måde.

Charlotte Brocard is preoccupied with our eating habits and table manners. She parodies our way of eating and attempts to bring joy, humor and depth into the encounter around the dining table. She makes us relate to our busy lives, which also characterize eating situations, by presenting a new concept: using extra long forks and new rules of interaction, we rediscover the enjoyment of eating and communicating together. Brocard has developed many different games where the audience is involved and obtains a sensuous experience of the food in a new and playful way.



Anya Gallaccio (1963)

***Stroke*, 1994/2017**

Installation

Skotland/Californien/Scotland/California

Collection of Kimberly Light

Den britiske kunstner Anya Gallaccios *Stroke* har skabt et sanseligt rum af chokolade, hvor duften vækker en lyst til at tage for os af de flere lag chokolade, som var vi Hans og Grethe, der møder en uimodståelig fristelse. Gallaccio skaber et rum af femininitet og begær, og hun får chokolade som materiale til at udtrykke sensualitet, intimitet og passion. Men *Stroke* er også forbundet med melankoli, for intet varer ved, og installationen transformeres efter noget tid og forfalder. Titlen refererer til både penselstrøgene på væggene og hjerteanfald.

In *Stroke*, the British artist Anya Gallaccio has created a sensory space of chocolate, where the aroma awakens a desire to partake of the many layers of chocolate, as if we were Hansel and Gretel encountering an irresistible temptation. Gallaccio creates a space of femininity and desire, and she gets the chocolate, as a material, to express sensuality, intimacy and passion. But *Stroke* is also associated with melancholy, because nothing lasts, and after a time, the installation is transformed and decays. The title refers to both the brush strokes on the walls and to having a 'stroke' as a heart attack.



Jinhyun Jeon (1981)

***Sensory Stimuli*, 2012-2017**

Installation

Sydkorea/South Korea

Studio JinhyunJeon

Den koreanske designer Jinhyun Jeon arbejder med at udvikle nye former for bestik, som stimulerer flere sanser samtidig og dermed giver helt anderledes smagsoplevelser. I projektet *Sensory Stimuli* spiller det sensoriske bestik en rolle ved at påvirke smagssansen via temperatur, farve, tekstur, volumen og form. Synæstetiske oplevelser er en neurologisk tilstand, hvor et sanseindtryk fra ét sanseområde kan skabe en følelse i et andet sanseområde. Design fungerer på den vis som kilde til personlig ny indsigt i smagsoplevelsen.

The Korean designer Jinhyun Jeon works on developing new forms of cutlery able to stimulate several senses simultaneously, thus yielding completely different taste experiences. In the *Sensory Stimuli* project, the sensory cutlery plays a role by influencing the taste sensation through temperature, colour, texture, volume and shape. Visually aesthetic experiences are a neurological state, where a sensory impression from one sensory area can create a feeling in another sensory area. In this way, the design acts as the source of novel personal insight into the experience of taste.



Trine Lyngsholm (1983)

***Smagen af keramik*, 2014**

Keramik og film/Ceramic and film

Danmark/England/Denmark/England

Privateje/Private owner

Den danske kunstner Trine Lyngsholm er optaget af, hvordan man gennem kroppen opfatter verden. I *Smagen af keramik* er hun fascineret af madens tekstur kombineret med keramikens taktilitet i interaktion med kroppen. Hun har fjernet alle traditionelle konventioner relateret til det at spise: Bestik, tallerkener, bord og stol. Hun har i stedet udarbejdet en æstetisk sanseoplevelse, der omformer traditionelle spiseredskeer i tæt relation med kroppen.

The Danish artist Trine Lyngsholm is concerned with how we view the world through the body. In *The Taste of Ceramics*, she is fascinated by the texture of the food, combined with the tactile nature of ceramics in interaction with the body. She has removed all the traditional conventions related to eating: Cutlery, plates, table and chair. Instead, she has developed an aesthetic sensory experience that transforms traditional eating utensils in close relationship to the body.



Jette Löwén (1979)

***Cohesion*, 2014**

Part of *Eye Candy*, 2014

Installation

Danmark/Denmark

Privateje/Private owner

Cohesion er en kommentar på menneskelig adfærd, hvor nogle ønsker at forsvinde i mængden, mens andre gør alt for at skille sig så meget ud som muligt. Værket handler om samhørighed, det hjemlige og velkendte, hvor alle er ens. Den danske designer Jette Löwén arbejder med begrebet "Eye Candy", der beskriver det overfladiske ved personer og objekter. Alt er dækket med krymmel i *Cohesion*, hvor Löwén undersøger, hvad der er under det overfladiske og sætter spørgsmålstejn ved hverdagens genstande.

Cohesion is a commentary on human behaviour where some people want to disappear into the crowd while others do everything to distinguish themselves as much as possible. The work is about cohesion, the domestic and the familiar, where everyone is the same. The Danish designer Jette Löwén works with the concept of 'Eye Candy', which describes the superficiality of persons and objects. Everything in *Cohesion* is covered with sprinkles, where Löwén investigates what lies under the surface, interrogating everyday objects.



Marije Vogelzang (1978)

***Teardrop*, 2013**

Installation

Holland/The Netherlands

Studio Marije Vogelzang

Teardrop af den hollandske eating designer Marije Vogelzang spiller på smag, kommunikation og overraskende sanseoplevelser. *Teardrop* skaber interaktion og leg, og et øjeblik bliver man som et barn, der makes. Installationen opleves på tomandshånd, hvor den ene står under en af glaspipetterne, mens den anden forsigtigt trækker i rebet i den anden ende. Personen under pipetterne står med åben, bred mund og får en dråbe i munden, der smager af enten: "A fly just flew into my mouth" eller "I will always be there for you" eller "I'm so tired of myself". Prøv selv, hvordan det mon smager.

Teardrop, by the Dutch eating designer Marije Vogelzang, plays on taste, communication and a surprising sensory experience. *Teardrop* creates interaction and play, and for a moment one becomes like a child being fed. The installation is experienced in pairs, where one person stands beneath one of the glass pipettes, while the other gently pulls the rope at the other end. The person under the pipettes stands with their mouth wide open gets a drop in the mouth that tastes of 'A fly just in my mouth' or 'I will always be there for you' or 'I'm so tired of myself'. Try yourself and see how it might taste.



IDENTITET

IDENTITY

Det at spise har stor betydning for, hvordan vi ser os selv. Munden er sprækken for indtagelsen af mad mellem den fysiske person og omverdenen. Det er her objekt (mad) bliver til del af et subjekt (når maden er inde i kroppen på den, som spiser). At spise er et identitetsprojekt som både er politisk og følelsesmæssigt. Den fede krop har i samtiden mistet tidligere tiders positive konnotationer til overflod og er erstattet af den tynde krop, der er blevet en vigtig statusmarkør, som udtrykker kontrol og selvdisciplin.

Eating has great significance for how we see ourselves. The mouth is the orifice for the intake of food between the physical person and the outside world. This is where the object (food) becomes part of a subject (when the food is in the body of the person eating it). Eating is an identity project that is both political and emotional. The obese body has lost its formerly positive connotations of abundance and has been replaced by the thin body, which is now an important status marker that expresses control and self-discipline.

Dan Bannino (1988)

***Still Diets*, 2014-2017**

Foto/Photo

Italien/Italy

Privateje/Private owner

Som fotokunstner er italienske Dan Bannino fascineret af hverdagen og besat af mad. Fotoserien *Still Diets* er en fortælling om vor tids komplekse madkultur, hvor han skaber en særlig æstetik ud fra et afsavn, mangel eller fravalg af råvarer, som er vigtige for menneskets udvikling. Med referencer til 1600-tallets stilleben malerier af frugter, blomster og kander, portrætterer han kost- og spisevaner via berømteder. Bannino kombinerer inspiration fra Caravaggio, Goya og Rembrandt med nutidens popkultur, og hans værker kan passende kaldes pop-renæssance.

As a photo artist, the Italian Dan Bannino is fascinated by everyday life and obsessed with food. The photoseries *Still Diets* is a story about today's complex food culture, where he creates a special aesthetic based on the despair, absence or renouncing of raw materials that are important for human development. With references to the 17th century still-life paintings of fruits, flowers and pitchers, he portrays dietary and eating habits via celebrities. Bannino combines inspiration from Caravaggio, Goya and Rembrandt with today's pop culture, and his works can be appropriately called pop-Renaissance.



Simone Brühl (1977)

The Globe of Kolding, 2017

Part of *The Globe*, 2012–

Installation

Tyskland/Germany

Privateje/Private owner

Simone Brühl fra Tyskland inviterer gæster i udstillingen til at gumle et stykke tyggegummi, hvorefter den bløde, gummiagtige masse kan formes skulpturelt og sættes på en tandstik i flamingo. På den måde kan alle sætte deres præg på *The Globe of Kolding*, som bliver en del af Brühls samlede værk *The Globe*, der består af 18 kg tygget tyggegummi samlet til en globus fra tidligere projekter i Leipzig, Hamborg, Wolfenbüttel, Magdeburg, Nürnberg og Berlin. Efter Trapholts udstilling samler, forener og støber Brühl de besøgendes tyggegummistykker sammen, og omdanner dem til en klode af nutidigt, humant DNA. Denne fotodokumenteres. Efterfølgende bankes den flad og integreres i *The Globe* som det syvende lag.

Simone Brühl from Germany invites guests attending the exhibition to chew a piece of chewing gum, after which the soft rubbery mass can be shaped and sculpted and then placed on a toothpick in a piece of Styrofoam. In this way, everyone can make their mark on *The Globe of Kolding*, which becomes part of Brühl's collected work entitled *The Globe*. *The Globe* consists of 18 kg of chewing gum collected into a globe from previous projects in Leipzig, Hamburg, Wolfenbüttel, Magdeburg, Nuremberg and Berlin. After the Trapholt exhibition ends, Brühl will collect, assemble, and sculpt the visitors' chewing gum pieces together, transforming them into a globe of contemporary human DNA. This will be photo documented. Subsequently, it will be knocked flat and integrated into *The Globe* as the seventh layer.



Søren Dahlgaard (1973)

***Dejportrætter*, 2008-2014**

Foto/Photo

Danmark/Australien/Denmark/Australia

Privateje/Private owner

Søren Dahlgaard har en utraditionel tilgang til portrætter. Med fotoserien *Dejportrætter* viser han, hvordan identitet bliver til og forandrer sig. Ansigter sløres med en maske af dej. Dejens matte og hvide overflade erstatter skulpturens traditionelle materialer som marmor og gips. I stedet for at læse karakteren ud fra ansigtstræk, er det posituren, som vi hæfter os ved. Det understreger at projektet er et studie af skulpturen, som her kan opleves humoristisk såvel som skræmmende.

Søren Dahlgaard has an unconventional approach to portraits. With the photo series *Dough Portraits*, Dahlgaard shows how identity emerges and changes. Faces are hidden with a mask of made of dough. The dull, white surface of the dough replaces the traditional sculpture materials such as marble and plaster. Instead of reading the character based on their facial features, we focus on the subject's pose or attitude. This underscores how the project is a study of the sculpture, which can be experienced here as both humorous as well as frightening.



Marco Evaristti (1963)

***Polpette al Grasso di Marco*, 2006**

Installation

Chile/Danmark/Chile/Denmark

Privateje/Private owner

Med referencer til blandt andet kannibalisme indeholder *Polpette al Grasso di Marco* kritik af og kommentar til tidens konsumkultur, hvor vi indtager for meget mad og køber os til slankhed gennem fedtsugninger, der er fuldt ud accepteret videnskab. I *Polpette al Grasso di Marco* benytter Marco Evaristti sin egen krop helt konkret og i sin mest ekstreme udgave, da han efter en fedtsugning tilbereder kødboller på dåse af sit eget fedt. Han spiste derefter af sig selv og fyldte resten på dåse med tilhørende varedeklaration. Der er en ekstra syrlig kommentar i værket om at kunstnere er deres egen "vare", som er til salg.

With references to, among other things, cannibalism, *Polpette al Grasso di Marco* contains a critique of and commentary on today's consumer culture in which we consume too much food and buy our way to slimness via liposuction, which is a fully accepted science. In *Polpette al Grasso di Marco*, Marco Evaristti literally uses his own body and in his most extreme version, when he prepares meatballs from a can of his own body fat. He then ate from himself and then filled the rest of the can, with the accompanying product declaration. There is an extra droll comment in the work, that artists are their own 'product' that is up for sale.



Sarah Lucas (1962)

***Fucked*, 1995**

Installation

England

Sadie Coles HQ, London

Den britiske kunstner Sarah Lucas arbejder med køns- og identitetsproblematikker. I *Fucked* benytter hun fastfood og gamle møbler til at skabe et nærmest surrealistisk billede af manden og kvinden, symboliseret med henholdsvis spejlæg og hotdog. Fotoet midt på bordet er et selvportræt af parret, som et udtryk for uformulerede, skjulte følelser mellem de to køn, som til tider mødes uden reelt at være i kontakt i relationer, der er "fucked" såvel konkret som symbolsk. Det mimer en foruroligende uskyldighed.

The British artist Sarah Lucas works with gender and identity issues. In *Fucked*, she uses fast food and old furniture to create an almost surrealist picture of man and woman, symbolized by a fried egg and a hot dog. The photograph in the middle of the table is a self-portrait of the couple, as an expression of unformulated, hidden feelings between the two sexes that sometimes meet without actually being in contact, in relationships that are 'fucked' both concretely and symbolically. It mimes a disturbing innocence.



Hanne Nielsen (1959)

Birgit Johnsen (1958)

***Consumer*, 1997**

Film

Danmark/Denmark

Privateje/Private owner

Videoen *Consumer* viser os som en sulten buffetgæst. Den handler både om vores begær, grådighed, konsumering og tilfredsstillelse samt inklusion og eksklusion. Videoen er en parodi på vores kultur. Den behandler menneskelige og fysiske behov for indtagelse af føde. Kunstnerduoen Nielsen & Johnsen hører til pionererne i dansk videokunst og er kendte for deres sofistikerede ironi, og de formår at berøre såvel livets nære relationer og banale hverdagssituationer som storpolitik.

The video *Consumer* shows ourselves off as a hungry buffet guest. It is about our desire, greed, consumption and satisfaction as well as inclusion and exclusion. The video is a parody of our culture. It treats the human and physical needs to ingest food. The artist duo Nielsen & Johnsen, among the pioneers of Danish video art, are known for their sophisticated irony. They are able to touch upon life's most intimate relationships and banal everyday situations as well as large-scale power politics.



L.A. Raeven (1971)

***Ideal Individual*, 1999-2001**

Filminstallation

Holland/The Netherlands

Ellen de Bruijne PROJECTS

De hollandske tvillingsøstre L. A. Raeven er optagede af, hvordan idealerne om skønhed påvirker individets selvopfattelse. Deres egne anorektiske kroppe er omdrejningspunkt, og deres kunst handler om kontrol og perfektionisme. I *Ideal Individual* har de filmet en række yngre kvinder, der har svaret på L.A. Raevens annoncering efter personer med perfekte mål, der er præcist angivet. Kunstnerduoen ville observere deltagerne på linje med forsøgsdyr, og pigerne måles, vejes og vurderes foran kameraet.

The Dutch twin sisters L. A. Raeven are aware of how the ideals of beauty affect the individual's sense of self. Their own anorectic bodies are the focal point, and their art is about control and perfectionism. In *Ideal Individual*, they have filmed a number of younger women who have responded to L.A. Raeven's advertisement seeking out persons with perfect measurements that are precisely specified. The artist duo wanted to observe the participants in line with experimental animals, and the women were measured, weighed and assessed in front of the camera.



Liu Susiraja (1975)

Power Woman, 2011

Good Behaviour series, 2009

Foto/Photo

Finland

Privateje/Private owner

Finske Liu Susiraja fotograferer hjemlige situationer, der involverer hendes egen krop, traditioner, sociale stereotyper og kærlighed. Hun bearbejder den ukontrollerede krop, som overspiser og fylder ud. Hun inviterer os, som beskuer, til at overveje følelser om forbud og troskab i forhold til mad. Hun stiller spørgsmålstejn ved vores normalitetsbegreb og selviscenesættelse. Genstandene hun bruger i billederne er ofte enkle og genkendelige som symboler på hendes sindsstemning.

Finnish Liu Susiraja photographs domestic situations that involve her own body, traditions, social stereotypes and love. She works on the uncontrolled body, which overeats and inflates. She invites us as viewers to consider feelings of prohibition and faithfulness in relation to food. She poses questions about our concept of normality and our self-staging. The objects that she uses in the pictures are often simple and recognizable as symbols of her mood.



Elizabeth Willing (1988)

Lick, 2009

Film

Australien/Australia

Privateje

Australske Elizabeth Willing bringer beskuerens udholdenhed på prøve. Man mærker næsten selv smerten i tungen ved at betragte kunstnerens ubehag ved at slikke sig endeløst gennem en bolsjerude. På den ene side er det ulideligt at se på, på den anden side vil vi se, hvad der sker, når hun omsider bryder gennem ruden. Vi vil se om det lykkes. Tungen er vores inderste sans, som sammen med tænder og spyt bearbejder mad til vores krop. Her ser vi den kvindelige krop gennem linsen som en absurd handling af overforbrug.

The Australian Elizabeth Willing tests the viewer's stamina. You can almost feel the pain in your tongue by viewing the artist's discomfort in her endless licking of a candy window. On the one hand, it is insufferable to look at; on the other hand, we are dying to see what happens when she finally breaks through the window. We want to see if she succeeds. The tongue is our innermost sense, which together with teeth and saliva prepares the food for entry into our body. Here we see the female body through the lens, as an absurd act of overconsumption.



Erwin Wurm (1954)

***Self-Portrait as Cucumbers*, 2008**

Skulptur/Sculpture

Østrig/Austria

Atelier Erwin Wurm

Den østrigske kunstner Erwin Wurm har i *Self-Portrait as Cucumbers* placeret agurker, som rejser sig fra den klassiske sokkel til skulpturer. Hver agurk fremstår individuel med varierende højder, bredder og krumninger. Når Wurm som mandlig kunstner sætter strunkne agurker ind og kalder det selvportræt, er vi ikke i tvivl om, hvad han mener. Ud over den umiddelbare humor og selvironi inviterer værket til en dybere refleksion om kunst, identitet og køn.

The Austrian artist Erwin Wurm, in *Self-Portrait as Cucumbers*, has placed cucumbers that rise from the classic pedestal for sculptures. Each cucumber appears individually with varying heights, widths and curvatures. When Wurm, as a male artist, inserts erect cucumbers and calls it a self-portrait, we have no doubt what he means. In addition to the immediate humour and self-irony, the work is an invitation to a deeper reflection about art, identity and gender.



GRÆNSER

Boundaries

Kroppens grænse mellem vores indre og ydre er huden, som dækker vores muskler og skelet. Når vi bevæger os ud i verden, er vi inde i hudens membran, som beskytter os mod omverdenen, og holder os sammen. Det rå kød er noget vi spiser, men når vi møder det på andre måder overskrides grænsen mellem ydre og indre, og vi føler instinktivt et ubehag. Vi spejler os i det rå kød og væmmes, når det pludselig præsenterer sig uden for den kendte madkontekst. Mange kunstnere udfordrer denne grænseangst i deres værker, hvor kød går igen som et grænseoverskridende materiale.

The boundary of the body, between our interior and our exterior body, is the skin that covers our muscles and skeleton. When we move about in the world, we are inside the skin's membrane, which protects us from the outside world and holds us together. The raw meat is something we eat, but when we encounter it in other ways, the boundary between the external and the internal is transgressed, and we instinctively feel a discomfort. We see ourselves reflected in the raw meat, and we are disgusted when it suddenly presents itself outside the familiar context of eating cuts of meat during a meal. Many artists challenge this boundary anxiety in their works, where meat re-appears as a transgressive material.

Arpad Dobriban (1957)

Fett, 2009/2017

Installation

Tyskland/Germany

Privateje/Private owner

Den ungarske kunstner Arpad Dobriban udstiller på Trapholt to stykker fedt på 25-30 kg, som er hængt op i kroge, så fedtet drypper af. Udstillingens gæster inviteres til at både lugte, føle og smage på fedtet. Dobriban er optaget af, hvordan vi oplever nuancer i smag, hvis ikke vi har et sprog for det. Han sætter smag ind i en kulturel og historisk kontekst og undersøger, om der er smagsnuancer, som er forsvundet på grund af industrialiseringen af fødevareproduktion og madlavning.

The Hungarian artist Arpad Dobriban exhibits at Trapholt two pieces of fat, weighing 25-30 kg, hung up on hooks, so that the fat drips off. Visitors to the exhibition are invited to smell, feel and taste the fat. Dobriban is pre-occupied with how we experience nuances in taste, if we do not have a language for it. He inserts taste into a cultural and historical context and investigates whether there are nuances of taste that have disappeared because of the industrialisation of food production and cooking.



John Isaacs (1968)

Things that can be are that which we know, 2011

Skulptur/Sculpture

England/Tyskland/England/Germany

StudiolSaacs

I *Things that can be are that which we know* af John Isaacs bliver kødet, hvor en grill er brændt ind i overfladen og placeret på en Europalle, en nærmest surrealistisk kombination af materiale og form på samme tid. Den udførlige titel minder om, at det vi ser, ikke nødvendigvis er det vi får. Isaacs er optaget af tanker og følelser, der påvirker vores personlige historie, identitet og fysik. Værket er skabt af voks, latex og teaterblod, der gør kødblokken meget skrøbelig, men har potentiale til at transformere og ændre sig.

In John Isaacs' *Things that can be are that which we know*, a grill has burned into the surface of a cut of meat, and the meat placed on a pallet, in an almost surreal combination of material and shape at the same time. The detailed title reminds us that what we see is not necessarily what we get. Isaacs is preoccupied with thoughts and feelings that affect our personal history, identity and physique. The work is made out of wax, latex and fake theatrical blood, which makes the block of meat very fragile, but with the potential to transform itself and change.



Jana Sterbak (1955)

Vanitas: Flesh Dress for an Albino Anorectic, 1987

Foto/Photo

Tjekkiet/Canada/Czech Republic/Canada

Galerie Steinek

Jana Sterbaks ikoniske værk er syet af 55 rå bøffer. Den tjekkisk-canadiske kunstner er kendt for at arbejde med mad i direkte relation til kroppen. Sterbak er konceptuel og bruger hverdagsgenstande eller simple materialer til ekstreme udtryk om identitet og magtstruktur. Titlen, der refererer til anoreksi, er en ironisk kommentar om kvinden som genstand, hvor det blodrøde kød, som vil rådne, er en stærk kontrast til den blege model. Det som normalt beskytter kroppen, vil her rådne og forgå.

Jana Sterbak's iconic work is sewn from 55 raw steaks. The Czech-Canadian artist is known for working with food in direct relation to the body. Sterbak is conceptual and uses everyday objects or simple materials for extreme expressions of identity and power structure. The title that refers to anorexia is an ironic comment on woman as object, where the blood red meat that will rot contrasts starkly with the pale model. Here, that which normally protects the body will rot and disintegrate.



Dimitri Tsykalov (1963)

***Meat*, 2007-2008**

Foto/Photo

Rusland/Frankrig/Russia/France

Galerie Rabouan Moussion

Dimitri Tsykalov, russisk/fransk fotograf, hylder kvinder, mænd, religiøse symboler og våben ind i råt kød i *Meat*. Han bryder med tabuer og viser billeder, der giver associationer til fanatisme, krig og død, hvilket vi i dagligdagen accepterer at blive eksponeret for i medierne. Tsykalov arbejder med det levende liv som et stilleben, opstillinger med livløse genstande. Han bruger våben som redskab, der medfører overgangen fra en tilstand – den levende natur – til en anden – den døde natur. Forskellen mellem riflen og kroppen, mellem den der dræber, og det der er dræbt.

In *Meat*, Dimitri Tsykalov, a Russian/French photographer, wraps women, men, religious symbols and weapons in raw meat. He breaches taboos and shows images that give associations to fanaticism, war and death, images that we are subjected to on a daily basis in the media. Tsykalov works with the living life as a still life, with arrangements of lifeless objects. He uses weapons as a tool that entails the transition from one state -- the living nature -- to another -- the dead nature. The difference between the rifle and the body, between that which kills and that which is killed.



SAMFUND

SOCIETY

Vi dyrker og forbruger mad i store mængder. Klodens befolkning skal ikke bare brødfødes, vi skaber også sociale sammenhænge og identitet gennem mad. Efterhånden som befolkningstallet og velstanden stiger bliver belastningen af kloden kun større. Evner vi at vælge bevidst i forhold til bæredygtighed, sundhed og æstetik? Har vi viden, holdning og fornemmelse for sansning, eller er vi ureflekterede forbrugere, der spiser uden at ænse, at forbruget slider på menneskelige relationer, og den klode vi har til låns?

We cultivate and consume massive quantities of food. The population of our planet must not only be fed, we also create social contexts and identity through our food habits. As our population increases and as we become more prosperous, the burden on the planet will only become greater. Are we able to make intelligent choices in terms of sustainability, health and aesthetics? Do we have the adequate knowledge, attitude and sensibility? Or are we unreflective consumers who simply eat while oblivious to the fact that our consumption harms human relationships and the planet which is in our care?

Ellie Harrison (1979)

***Eat 22*, 2001-2002**

Film

England/Skotland/England/Scotland

WELLCOME TRUST

I *Eat 22* har den britiske kunstner Ellie Harrison i et helt år, fra hun var 22 til 23 år fotograferet og registrerede alt, hvad hun spiste. Det blev til 1.640 måltider og snacks, som hun viser på film i løbet af få minutter, og får os til at tænke over, hvilken konsumkultur, vi befinder os i. *Eat 22* kommenterer på forbrug, spisevaner og kultur på individ- og samfundsniveau. Du er, hvad du spiser, både materielt og i etisk forstand.

In *Eat 22*, the British artist Ellie Harrison, photographed and recorded everything she ate for a full year, from when was 22 until she turned 23. It came out to 1,640 meals and snacks, which she shows on film in the course of a few minutes, and gets us thinking about the kind of consumer culture in which we find ourselves. *Eat 22* is a commentary on consumption, eating habits and culture at the individual and community levels. You are what you eat, in both a material and an ethical sense.

Antoni Miralda (1942)

***Food Situation for a Patriotic Banquet*, 1972-2010**

Installation

Spanien/Florida/Spain/Florida

Miralda Studio

Identitet, lighed og opløsningen af disse i lyset af den globale fødevareresituation er det centrale tema i spanske Antoni Miraldas ikoniske værk *Food Situation for a Patriotic Banquet*. Ved det opdækkede bord er otte stole, der repræsenterer nogle af de mest magtfulde nationer. På menukortet præsenteres landene. Opstillingen giver associationer til topmøder mellem stormagter. Middagen består af ris, en af verdens ældste og vigtigste afgrøder, som er farvet i de otte nationers flags farver. I løbet af udstillingsperioden vil risene rådne, og den formelle banket af et officielt måltid forandres til ens grå måtter, som billede på at forskelle udviskes gennem dialog.

Identity, equality and the dissolution of these in light of the global food situation is the central theme of the Spanish artist Antoni Miralda's iconic work *Food Situation for a Patriotic Banquet*. At a banquet table setting are eight chairs, each representing some of the world's most powerful nations. The countries are presented on the menu. The table setting provides associations to the summit meetings that bring together the world's great powers. The dinner, consisting of rice, one of the world's oldest and most important crops, is coloured in the flag colours of the eight nations. During the exhibition period, the rice will spoil, and the official meal of the formal banquet will change into dull gray matter, becoming an image of how differences are erased through dialogue.



Johannes Nyholm (1974)

Las Palmas, 2011

Film

Sverige/Sweden

Privateje/Private owner

I *Las Palmas* får den svenske kunstner og instruktør Johannes Nyholm os til at spejle os selv i hans toårige datter, der er klædt ud som charterturist. Ved at se den toårige pige drikke drinks, ryge joints og hærge omgivelserne bliver barnets charmerende uskyld til vulgær optræden som en "voksen person" ude af kontrol. Nyholm er fascineret af, hvordan mennesker arbejder et helt år for at spare forventningsfuldt op til en rejse, for så at gå mere eller mindre amok i grænseløs beruselse og glemme alle sociale koder.

In *Las Palmas*, the Swedish artist and director Johannes Nyholm gets us to mirror ourselves in his two-year-old daughter, who is dressed as a tourist on a charter vacation. By seeing the two-year-old girl drinking drinks, smoking joints and ravaging their surroundings, the child's charming innocence becomes a vulgar performance as an 'adult person' who is out of control. Nyholm is fascinated by how people work for an entire year to save up expectantly for a trip, just to go more or less amok in boundless intoxication, forgetting all codes of proper behaviour.



Thomas Rentmeister (1964)

Uden titel, 2007/2017

Installation

Tyskland/Germany

Ellen de Bruijne Projects

Vi begærer usunde fødevarer i store mængder og konsekvenserne af det, er den tyske kunstner Thomas Rentmeister optaget af. Indkøbsvognen der drukner i flere tons hvidt sukker, er hans kommentar til besættelsen af sukker. Vi har fået for meget og kan ikke flytte os ud af stedet. Sukker er blevet vores foretrukne energikilde. Sukkerbjerget fremstår nærmest let og sensuelt. Men sødmen fremprovokerer også følelser af afsky. Sukkerets form for energi omdannes til det modsatte og kvæler os.

We desire unhealthy foods in large quantities, and the German artist Thomas Rentmeister is preoccupied with this desire. The shopping cart that drowns in several tons of white sugar is his comment on our obsession with sugar. We have gotten too much and we are stuck in a place. Sugar has become our favorite energy source. The sugar mountain appears almost light and sensual. But the sweetness also provokes feelings of disgust. The sugar's form of energy is converted into the opposite, which smothers us.



SUPERFLEX (1993)

Flooded McDonald's, 2009

Film

Danmark/Denmark

SUPERFLEX

Den danske kunstnergruppe SUPERFLEX, der siden 1993 har arbejdet med kunstprojekter relateret til bl.a. sociale og økonomiske forhold, tager her fat i forbrugskulturens ikon nummer ét: McDonald's. Filmen spiller på syndflodsmetaforen, da vi er vidner til, hvordan en kopi af restauranten bliver oversvømmet. På den måde er det kunstnergruppens kommentar til truende miljøkatastrofer forårsaget af vores overforbrug, ikke mindst af kød. For at understrege truslen er filmen redigeret, som var det en horrorfilm.

The Danish artist group SUPERFLEX, who have been working since 1993 with art projects related to social and economic issues, focus here on the supreme icon of consumer culture: McDonald's. The film plays on the biblical flood metaphor, as we witness how a copy of the restaurant is flooded. In this way, the artist group is commenting on impending environmental disasters caused by our overconsumption, especially of meat. In order to emphasize the threat, the film is edited as if it were a horror movie.



SWAMP (1999)

***Meat Helmet*, 2003**

Installation

USA

Matt Kenyon

Kunstnergruppen SWAMP har denne ironiske kommentar til modsætningsforholdet: fastfoodkæder markedsfører sig på sundhed. SWAMP har analyseret, hvor lang tid det tager at forbruge kalorierne i en burger og har udviklet *Meat Helmet*. Her kan McDonald's gæster træne og forbrænde uønskede kalorier og samtidig fortsætte en forbrugscyklus til fordel for fastfoodkæder og amerikansk madkultur. En Bic Mac's 560 kalorier indtastes i den computerstyrede hjelm, som beregner tyggetiden til otte timer.

The artist group SWAMP has this ironic commentary on the contradiction by which fast food chains market themselves as health promoters. SWAMP has analyzed how long it takes to consume the calories in a hamburger and has developed the *Meat Helmet*. Here the McDonald's customers can exercise and burn unwanted calories while continuing a consumption cycle that benefits fast food chains and American food culture. The 560 calories in a Bic Mac are entered in the computer-controlled helmet, which then calculates the chewing time of eight hours.



Three (2009)

***Eat Me*, 2012/2017**

Installation

Japan

Three Studio

I installationen *Eat Me* af den japanske kunstnergruppe Three, hænger slik fra gulv til loft og danner et hus. I takt med at gæsterne følger deres begær efter det søde og spiser slikket, mister huset sin synlighed og bliver gennemsigtigt og tomt. *Eat Me* transformeres fra kunst til affald, efterhånden som bunken med slikpapir vokser. Three arbejder altid med flertal og multiplicitet. Valget af materialet i form af masseproduceret og billigt slik, er en kommentar til vores stadig mere uorganiske samfund og individets død.

In *Eat Me*, an installation by the Japanese artist group Three, candy hangs from floor to ceiling to form a house. As guests follow their urge for sweets and begin to eat the candy, the house loses its visibility and becomes transparent and empty. As the pile of candy paper grows, *Eat Me* is transformed from art to waste. Three always work with pluralities and multiplicity. The choice of material, in the form of cheap, mass produced candy, is a commentary on our increasingly inorganic society and the death of the individual.



NATUR

NATURE

Hvad er natur – og hvad er naturligt? Forstår vi, hvor fødevarer kommer fra, og hvilke konsekvenser vores fødevareforbrug har for naturen? I stedet for at forstå natur som noget der findes i sig selv, er naturen snarere del af et større komplekst system, hvor alt påvirker hinanden, og mennesket har sat sit spor. Kunstnere og designere cirkulerer omkring disse spørgsmål både ved at beskrive vores forbrug, ved at udstille vores forbrug, men også ved at komme med nye løsninger og forslag, som vi kan lade os inspirere af.

What is nature - and what is natural? Do we understand where food comes from and the consequences of our food consumption for nature? Instead of understanding nature as something found in itself, we should see nature as part of a larger complex system, where everything affects each other and humans have left their indelible mark. Artists and designers gravitate to these issues by describing our consumption, by exhibiting our consumption, but also by introducing new solutions and suggestions that can inspire us.

Helen Chadwick (1953-1996)

***Carcass*, 1986/2017**

Installation

England

Richard Saltoun Gallery

Carcass kan betragtes som et moderne stilleben, hvor vanitas motivet er en opstilling af døde genstande, der minder os om livet og døden. *Carcass* er en kommentar til menneskeligt og samfundsmæssig forfald. Tårnets mange lag af råddent og stinkende kompost udvikler sig konstant. Er det dødt affald eller levende organisme? Chadwick, som døde som 42-årig i 1996, anså kultur som et medium for politisk transformation. *Carcass*, kadaver på dansk, refererer med dens vertikale højde til en menneskekrop, og den indeholder en helt særlig energi og spænding, men også uro, drama og overdådighed.

Carcass can be regarded as a modern still life, where the vanitas motif is an array of dead objects that remind us of life and death. *Carcass* is a commentary on human and social decay. The tower's many layers of rotten and smelly compost is constantly evolving. Is it dead waste, or is it a living organism? Chadwick, who died in 1996 at the age of 42, regarded culture as a medium of political transformation. With its vertical height, *Carcass* refers to a human body, and it contains a unique kind of energy and excitement, but also turmoil, drama and opulence.



Jonas Edvard (1982)

Mycelium Textile Project – Food and Design from Waste, 2013/2017

Installation

Danmark/Denmark

Jonas Edvard Studio

MYX er et levende materiale bestående af plantefibre og østershatte udviklet af den danske designer Jonas Edvard, som er optaget af, hvordan vi får nye bæredygtige materialer og metoder i spil i fremtidens design. Materialet er 100 procent naturligt og både bæredygtigt, komposterbart, flammehæmmende og vandafvisende. Materialet, der gror sammen og skaber et levende tekstil, kan presses og støbes i form. Efter udtørring bliver materialet hårdt og stabilt. Undervejs i processen producerer materialet næringsrige østershatte svampe. MYX kan benyttes til fødevarer, emballage, design og konstruktion og isolering til byggeri.

MYX is a living material consisting of plant fibers and oyster mushrooms developed by the Danish designer Jonas Edvard. Edvard is preoccupied with how we can bring on new sustainable materials and methods in the designs of the future. The material is 100 percent natural, and sustainable, compostable, flame retardant and water resistant. The material, which grows together and creates a living textile, can be pressed and molded into form. After drying, the material becomes hard and stable. During the hardening process, the material produces nutritious oyster mushrooms. MYX can be used for food, packaging, design and construction and as insulation material in buildings.



Tomm Velthuis (1986)

Playing Food, 2011

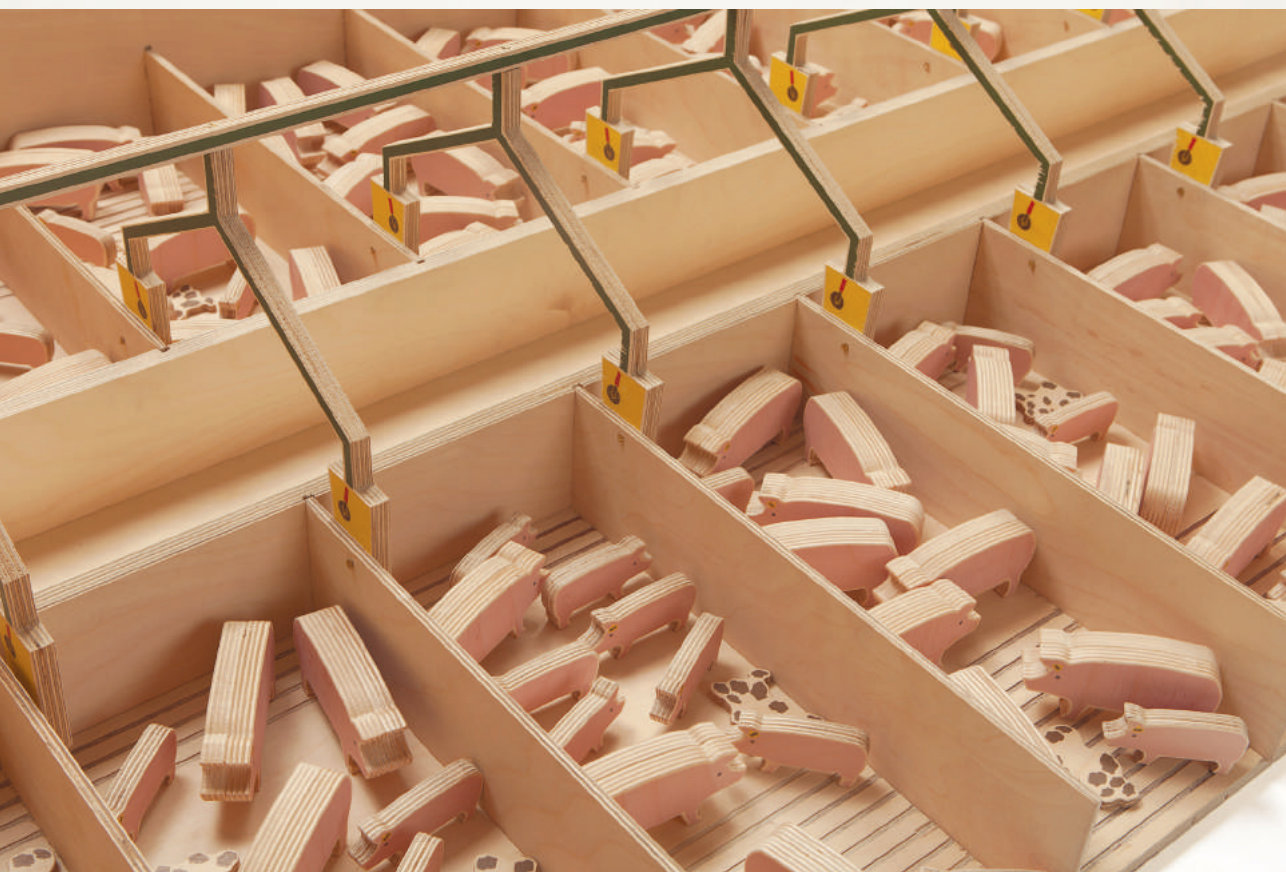
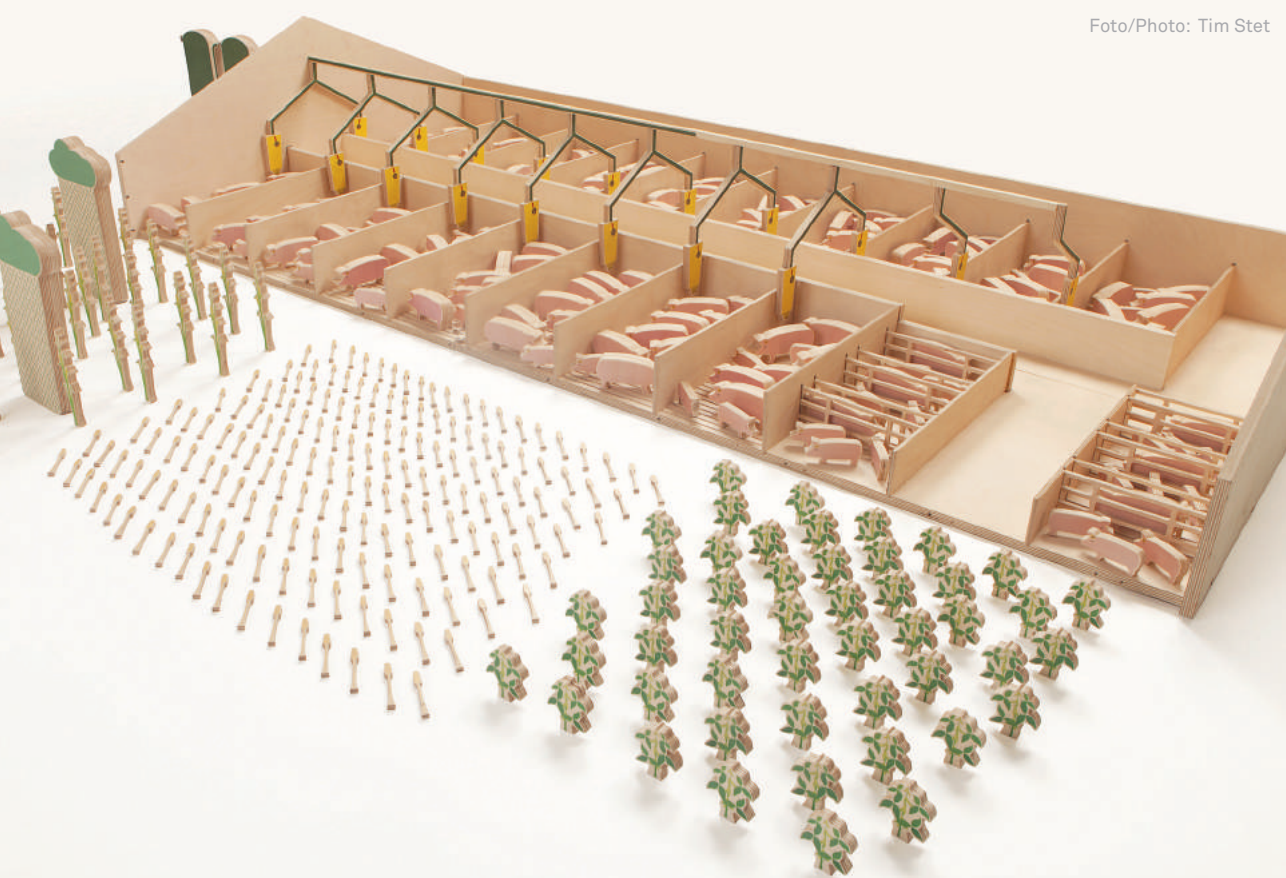
Installation

Holland/The Netherlands

by TOMM

Den romantiserede bondegård som legetøj med bygninger af bindingsværk, få dyr og et par høballer er ikke længere et retvisende virkelighedsbillede. Derfor har hollandske Tomm Velthuis opdateret legetøjet, så det følger med tiden. Hans *Playing Food* model er leg med stordrift med 200 svin, enorme mængder af mad til at fede svinene op med, fældede træer så der bliver plads til flere afgrøder og syrerregn fra svinebesætningens afføring. På den måde ironiserer Velthuis over vores natursyn.

The romanticized farmhouse as a toy with buildings and thatched walls, a few animals and a few bales of hay is no longer a true picture of reality. That's why the Dutch artist Tomm Velthuis has updated the toy so that it keeps up with the times. His *Playing Food* model is a game with a large farm enterprise: 200 pigs, huge amounts of food to fatten up the pigs, chopped trees to make room for more crops and acid rain from the pigs' excrement. In this way, Velthuis gives us an ironic take on our view of nature.



Uli Westphal (1980)

***Mutatoes*, 2006-2017**

Foto/Photo

Tyskland/Germany

BLO Ateliers

Selv frugt og grønt skal være perfekt i menneskets verden. Den tyske kunstner Uli Westphal bemærkede en masse frugt og grønt på markedet, som havde helt andre former end det supermarkederne solgte. Han samlede de særegne ind til fotoserien *Mutatoes*, hvor han fremhæver naturens kreativitet og gør dem til skulpturer. Han stiller spørgsmål ved vores fravalg af mangfoldighed og fastlåste standarder, og kritikken kan også overføres til bl.a. vores kropssyn og natursyn.

Even fruits and vegetables must be perfect in the human world. The German artist Uli Westphal noticed a lot of fruits and vegetables in the market that had quite different shapes than the produce being sold by the supermarkets. He collected the peculiarly shaped fruits and vegetables in the photo series entitled *Mutatoes*, where he emphasizes the creativity of nature and turns them into sculptures. He asks questions about our rejection of diversity and our rigid standards, and the critique can also be transferred to, among other things, our view of the body and of nature.



KULTUR

CULTURE

Hvad vil det sige at spise et måltid sammen? Ser man rundt i verden, er der mange forskellige spisekulturer. I Danmark er det store spisekøkken samlingsstedet for hele familien. Andre steder har man slet ikke noget spisebord i huset, fordi man aldrig spiser sammen. Mad og kultur hænger uløseligt sammen. Vi er ofte blinde for vores egen indlejrede forståelse af, hvad et måltid er, og hvad vi spiser. Men kan et måltid være organiseret på andre måder? Kan måltidet være en kunstnerisk handling?

What does it mean to eat a meal together? Looking around the world, there are many different eating cultures. In Denmark, the large kitchen/dining room has become the gathering place for the whole family. In other societies there is no dining table in the house because family members never eat together. Food and culture are inextricably linked. We are often blind to our own embedded understandings of what a meal is and what we eat. But can a meal be organized in other ways? Can the meal be an artistic act?

Rose Eken (1976)

***Frokosten*, 2015**

Installation

Danmark/Denmark

Horsens Kunstmuseum

Rose Eken kredser om alle de myter og klichéer, der er forbundet med genstande i hverdagens rum. *Frokosten* er en skævvreden og humoristisk gengivelse af en traditionel dansk frokost med smørrebrød, øl og snaps samt det musselmalede porcelæn. Med keramik skaber hun genstande fra en virkelig begivenhed som ramme for en ny dialog mellem det velkendte, det konkrete og det abstrakte. Ved at trække på kollektive erindringer, på elementer og tegn, fremmaner Eken visuelt de stemninger og sindstilstande en spisesituation efterlader.

Rose Eken focuses on all the myths and clichés that are associated with objects in everyday space. *The Lunch* is a skewed and humorous representation of a traditional Danish lunch, with open-faced sandwiches, beer and snaps and the blue-fluted porcelain. Using ceramic, she creates objects from a real event as a framework for a new dialogue between the familiar, the concrete and the abstract. By drawing on collective memories, on elements and signs, Eken visually conjures up the moods and states of mind that an eating situation leaves behind.



Anja Franke (1962)

***Waste Time*, 2012-2017**

Installation

Danmark/Denmark

Privateje/Private owner

Installationen *Waste Time* handler om det æstetiske fællesskab. Den danske billedkunstner Anja Franke har gennem seks år samlet mennesker verden over, som har malet brugt hvidt porcelæn med et særligt blå mønster, som Franke har tegnet og designet. Der er skabt et globalt te- og spisestel som kunstværk, og det er et statement til smid-ud-kultur og finkultur. Alle kopper, tallerkner og fad er malet ud fra tanken om at spilde tiden, og de fragtes rundt omkring og skaber situationer, der involverer mange forskellige mennesker, herunder projektet *Waste Time* på Trapholt med 1000 deltagende danskere og syrere i 2016.

The *Waste Time* installation is about the aesthetic community. For a period of six years, Danish painter Anja Franke has gathered people from around the world who have painted used white porcelain with a special blue pattern that Franke has drawn and designed. A global tea and dining set has been created as a work of art, and it is a statement about the throw-away culture and high culture. All cups, plates and dishes are painted based on the idea of wasting time, and they are transported around and create situations that involve a variety of people, including, the project *Waste Time* on Trapholt with 1000 Danes and Syrians in 2016.



Honey & Bunny

Sonja Stummerer (1973) & Martin Hablesreiter (1974)

***Eat Design*, 2014/2017**

Installation

Østrig/Austria

Museum for Applied Arts / MAK, Vienna

Kunstnerparret Honey & Bunny fra Østrig vil med værket *Eat Design* have os til at genoverveje kulinariske skikke, som vi tager for givet. Installationen er en slags fremtidsvision og handler om de endnu ukendte værdier, normer og rationaler, som kommer til at ligge til grund for fremtidens måltider. Vores kultur danner i højere grad end biologien grundlaget for vores spiseadfærd. Honey & Bunny udfordrer og provokerer samtidens etiske og bæredygtige problematikker som en videnskabelig invadering af vores måltidssituation.

With *Eat Design*, the Austrian artist couple Honey & Bunny will have us reconsider the culinary habits that we take for granted. The installation is a kind of future vision, highlighting the yet unknown values, norms and logics that form the basis for our meals in the future. It is our culture more than our biological needs that forms the basis for our eating behavior. Honey & Bunny challenge and bring forward contemporary ethical and sustainable issues, carrying out a scientific invasion of our meal situation.



LEE Mingwei (1964)

The Dining Project, 1997/2017

Installation

Taiwan/Frankrig/New York/Taiwan/France/New York

LEE Mingwei Studio

LEE Mingwei griber ind i vores gængse idé om, hvordan man etablerer en måltidssituation. Som ung ensom studerende på Yale University efterlyste han personer til et koncept, hvor han mødtes med en fremmed i et iscenesat måltid på en time. Mingwei gentog middagene aften efter aften som kunstprojektet *The Dining Project*. Mingwei gjorde den stigmatiserede ensomhed til anledningen til et kunstnerisk greb gennem et måltidskoncept, som han fortsat repeterer verden over. Gæster i Trapholts udstilling kan efterlade navn og adresse, og på denne måde blive udvalgt til en middag med LEE Mingwei i maj 2018.

LEE Mingwei intervenes into our customary idea of how a meal situation is established. As a young lonely student at Yale University, he sought out persons for a concept where he met with a stranger in a staged meal for an hour. Mingwei repeated the dinners evening after evening as an art project entitled *The Dining Project*. Mingwei made the stigmatized loneliness into a work of art through a meal concept, which he continued to repeat throughout the world. Visitors to Trapholt's exhibition can leave their name and address, and in this way be selected for a dinner with LEE Mingwei in May 2018.



Taryn Simon (1975)

U.S. Customs and Border Protection, Contraband Room John F. Kennedy International Airport, Queens, New York

Part of *An American Index of the Hidden and Unfamiliar*, 2007

Foto/Photo

New York

Gagosian Gallery

Hvilken mad er så stor en del af vores identitetsopfattelse, at vi tager det med når vi rejser? Et grisehoved, afrikanske rotter og snegle, ubehandlet kød og subtropiske planter er blandt de fødevarer, som man på Taryn Simons fotografi kan se, at flypassagerer har forsøgt at indføre via New York's John F. Kennedy-lufthavn. Fotoet viser, hvad der er konfiskeret i løbet af en 48-timers periode. Fotoet er en del af den amerikanske kunstner Taryn Simons serie *An American Index of the Hidden and Unfamiliar*, hvor hun undersøgte rum og steder, som kun er tilgængelige for nogle få.

What kind of food is such a big part of our sense of identity that we take it with us when we travel? A pig's head, African rats and snails, untreated meat and subtropical plants are among the foods in Taryn Simon's photographs of foods that air passengers have tried to smuggle into the U.S. through New York's John F. Kennedy Airport. The photo shows items that have been confiscated over a 48-hour period. The photo is part of American artist Taryn Simon's series entitled *An American Index of the Hidden and Unfamiliar*, where she studied spaces and places that are accessible only to a select few.



FREMTID

FUTURE

Hvilken mad skal vi spise i fremtiden? Med en verdensbefolkning, der vil vokse fra nutidens syv til ni milliarder om 30 år og en voldsomt voksende vækst i middelklassen, vil der komme en stigende efterspørgsel på protein og dermed kød. Den årlige efterspørgsel på kød kræver i dag 1,5 milliarder kvæg, som med kunstigt, celleproduceret kød kunne erstattes af 30.000 kvæg. Ud over kød er der stor opmærksomhed på alternative proteinkanaler såsom insekter og bønner. Hvilken rolle kan design spille i denne fremtid?

What food will we be eating in the future? With a world population that will grow from today's seven billion to nine billion people in 30 years and a massive growth in the middle class, there will be increasing demands for protein and thereby meat. Today, the annual demand for meat requires 1.5 billion cattle. But if we used artificial, cell-produced meat, our protein needs could be met by just 30,000 cattle. In addition to meat, great attention is being paid to alternative protein sources such as insects and beans. What role can design play in our culinary future?

Mansour Ourasanah (1985)

LEPSIS: The art of growing grasshoppers, 2012

Maskine/Machine

Togo/Illinois

INDEX: Design to Improve Life

Græshopper til middag? Vi spiser allerede honning, hvilket er opkast fra en bi og rejer, som er havets kakerlakker. Den afrikanske designer Mansour Ourasanah har i samarbejde med KitchenAid udviklet prototypen på græshoppefarmen *LEPSIS*, hvor man udklækker spiselige, proteinrige græshopper. På den måde fremmes opdrættet og forbruget af sunde insekter som mulig erstatning for kød. Dermed er der potentiale for at dyrke, høste og tilberede insekter i hele verden, og i modsætning til kødproduktion belaster det ikke miljøet.

Grasshoppers for dinner? We already eat honey, which is vomit from a bee, and we eat shrimp, which are the cockroaches of the sea. The African designer Mansour Ourasanah, in collaboration with KitchenAid, has developed the prototype for the grasshopper farm *LEPSIS*, where protein-rich grasshoppers are hatched. In this way, the breeding and consumption of healthy insects is promoted as a potential replacement for meat. Thus, there is the potential to cultivate, harvest and prepare insects throughout the world, and unlike meat production, it does not harm the environment.



Chloé Rutzerveld (1992)

***In Vitro ME*, 2013/2017**

Installation

Holland/The Netherlands

Chloé Rutzerveld, Food & Concept Design

Chloé Rutzervelds *In Vitro ME* er en fantasi om, hvordan vi i fremtiden selv kan gro kunstigt kød gennem hendes amulet til kroppen. Cellefremstillet kød (in vitro-kød) fremstilles ved samme temperatur som kroppens, hvorfor en amulet på kroppen i princippet burde være det perfekte sted at gro celleproduceret kød. Amuletten skal kunne forbindes med brugerens blodbaner, og på denne måde vil kødproduktionen blive påvirket af ens personlige livsstil. Med Rutzervelds designede amulet, vil vi som forbrugere på denne måde kunne producere vores egne helt personlige bøffer – deraf titlen *In Vitro ME*.

Chloé Rutzerveld's *In Vitro ME* is a fantasy about how in the future, we can grow artificial meat through her amulet to the body. Cell-produced meat (*in vitro* meat) is produced at the same temperature as the body, such that an amulet on the body should in principle be the perfect place to grow the cell-produced meat. The amulet must be able to connect with the user's bloodstream, and in this way the meat production will be affected by one's personal lifestyle. With Rutzerveld's designed amulet, we consumers will be able to produce our very own personal steaks; hence the title *in Vitro ME*.



Koert van Mensvoort (1974)

***Bistro In Vitro*, 2016**

Installation

Holland/The Netherlands

Next Nature Network

Velkommen til *Bistro In Vitro*, fremtidens restaurant. I lyset af at verdens befolkning i 2050 tæller 9 mia., benytter den fiktive restaurant laboratoriefremstillet kød (in vitro meat). Restaurantens kokebog er blevet til ud fra workshops med over 150 designere. *Bistro In Vitro* er skabt af den hollandske designer Koert van Mensvoort og hans Next Nature Network, der forsker i fremtidens fødevarer. Mensvoort sammenligner de nye muligheder for kunstigt kød med tiden, da vi gik fra hestevogn til bil.

Welcome to *Bistro In Vitro*, the restaurant of the future. With the world's population reaching nine billion by 2050, this fictional restaurant uses laboratory-manufactured meat (in vitro meat). The restaurant's cookbook originated from workshops with over 150 people of all ages. *Bistro In Vitro* was created by the Dutch designer Koert van Mensvoort and his Next Nature Network, which conducts research on foods of the future. Mensvoort compares the new possibilities for artificial meat to the time when we went from a the horse-drawn carriage to the automobile.



BIOGRAFIER

BIOGRAPHIES

BIOGRAFIER - SKRIBENTER

BIOGRAPHIES - WRITERS

KAREN GRØN

Karen Grøn, Cand. Mag. i Æstetik og Kultur fra Aarhus Universitet. Masters i Public Management ved Syddansk Universitet. Direktør på Trapholt Kunstmuseum fra 2010. Hun har gennem sin karriere publiceret mere end 30 artikler, her i blandt fire forskningsartikler. Hun er optaget af, hvordan kunst kan blive en værdifuld og relevant del af flere menneskers liv. Grøn har i de senere år arbejdet med flere store borgerinddragende projekter og med forskningsprojektet Kunst og Trivsel, som undersøger mulighederne for at oplevelser med kunst kan afhjælpe vores evne til at takle livets eksistentielle udfordringer og lindre stress.

Karen Grøn, Cand. Mag. in Aesthetics og Culture from Aarhus University. Master of Public Management at University of Southern Denmark. Director at Trapholt –Museum of Modern Art and Design since 2010. She has published more than 30 articles through her career, four of which are research articles. She is invested in how art can become a valuable and relevant part of the lives of people. In recent years, she has worked on several large projects where public participation was the key. Another large research project is the Kunst og Trivsel (Art and Well-being)project, which examines how interaction with art can enhance our abilities to deal with the existential challenges of life and ease levels of stress.

EVA DE LA FUENTE PEDERSEN

Eva de la Fuente Pedersen, kunsthistoriker, siden 2003 ansat som museumsinspektør ved Europæisk Samling 1300-1800 på SMK (Statens Museum for Kunst), København; Ph.d. afhandling om dansk baroks billedskæreri, 1998. Seneste udstilling: *Blomster og Verdenssyn*, 2013; seneste forskningsartikel: *Salvator Rosas Demokrit og Diogenes i København*, i: Perspective, SMK online, 2017.

Eva de la Fuente Pedersen, art historian, since 2003 curator of European Art 1300-1800 at the Danish National Gallery (Statens Museum for Kunst), Copenhagen; doctoral thesis on Danish Baroque wood carved sculpture, 1998. Most recent exhibition: *Flowers and World Views*, 2013; most recent research article: *Salvator Rosas' Democritus and Diogenes in Copenhagen*, in: Perspective, SMK online, 2017.

KAREN KLITGAARD POVLSEN

Karen Klitgaard Povlsen, Ph.d. Lektor i medievidenskab på Aarhus Universitet. Bor i København. KKP har skrevet fem bøger, udgivet 10 antologier og mere end 170 artikler og bogkapitler. Hun skriver om emner så som mode, kropsidealer, populær fiktion, brugen af medier, 18. århundredes rejseberetninger og korrespondance, og sidst, men ikke mindst, om film og fotoreportager, der omhandler mad.

Karen Klitgaard Povlsen, Ph.d. Associate Professor in Media Studies at Aarhus University. Lives in Copenhagen. She has written five books, published 10 anthologies and more than 170 articles and book chapters. She writes on fashion, body ideals, popular fictions, the use of media, 18th century travelogues and letters, and on how food is represented in film and photography.

BARRY C. SMITH

Barry C. Smith, Ph.d. Direktør ved Institute of Philosophy på School of Advanced Study, University of London. Han er grundlægger af Centre for the Study of the Senses, som udfører kollaborativ forskning mellem filosoffer, psykologer og neurologer. I 2012 blev han udvalgt som AHRC Leadership Fellow indenfor temaet videnskab i kultur. Han arbejder nu primært med den multisensoriske opfattelse af smag og har publiceret indenfor emnerne selverkendelse, sprogkundskab, bevidsthed, følelser, smag og lugt.

Barry C. Smith, Ph.d. is Director of the Institute of Philosophy at the School of Advanced Study, University of London. He is the founder of the Centre of the Senses, which pioneers collaborative research between philosophers, psychologists and neuroscientists. In 2012, he was appointed Leadership Fellow for the AHRC Science in Culture Theme. He now works mainly on multisensory perception of flavour and has published on self-knowledge, linguistics, consciousness, emotions, taste and smell.

MARIJE VOGELZANG

Marije Vogelzang, BA fra Design Academy Eindhoven. I 2014 blev hun leder af en nyt bachelorprogram FOOD NON FOOD ved Design Academy Eindhoven. I 2016 lancerede hun Dutch Institute of Food&Design, en digital platform for designere, som arbejder med temaet mad. Hun er anerkendt som en pioner indenfor eating design. En tilgang, hvor det ikke kun er madens form på tallerkenen som bearbejdes (food design). Vogelzang inspireres af madens oprindelse, forberedelse, produktion, spild, etikette, psykologi, samt historie og madkultur.

Marije Vogelzang, BA from the Design Academy Eindhoven. She became Head of a new bachelor department FOOD NON FOOD at the Design Academy Eindhoven in 2014. In 2016, she launched the Dutch Institute of Food&Design, a digital platform for designers working on the subject of food. She is considered a pioneer in the field of eating design. It is an approach where focus includes more than just the shape of the food on the plate (food design). Vogelzang is inspired by the origin of food, the preparation, production, waste, etiquette, psychology and history or culture of food.

BIOGRAFIER - KUNSTNERE

BIOGRAPHIES - ARTISTS

Biografierne viser et udvalg af op til fem store udstillinger.

The biographies shows a selection of maximum five major exhibitions.

NAVN NAME	Bannino, Dan 1988
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Turin, Italy
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Italy
UDDANNELSE EDUCATION	Diploma Certificate "Seeing Through Photographs" taught by Sarah Meister -The Museum of Modern Art (MOMA) Diploma in Business Economy.
STORE UDSKILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2015 // "Poetic Dogs in Venice", The Biennale of Art, Venice, Italy 2014-2015 // "Table Manners: Food & Dining in Contemporary Art Practice", Goss-Michael Foundation and The Reading Room, Dallas, Texas, USA 2011 // "Tape END", Club Garibaldi, Turin, Italy

NAVN NAME	Brühl, Simone 1977
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Euskirchen, Germany
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Berlin Germany
UDDANNELSE EDUCATION	Studies in Fine Arts, Free International University (FIU) – with Wolfgang Genoux, Hamburg/Germany Guest student, Academy of Fine Arts (HFBK) – with Werner Büttner, Hamburg/Germany
STORE UDSKILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2016 // "Fed up" KINDL- Factory, Berlin, Germany 2014 // "Blue Night" City Hall Nuernberg, Germany 2012 // "Fine Arts" Kunsthaus Hamburg, Hamburg, Germany

NAVN NAME	Dahlgaard, Søren 1973
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Copenhagen, Denmark
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Melbourne, Australia and Copenhagen, Denmark
UDDANNELSE EDUCATION	PhD University of Melbourne, Australia (2018) BA (Hons) Slade School of Fine Arts UCL, London, England
STORE UDSKILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2013 // Venice Biennale, Italy 2011 // Aarhus Kunsthall, Denmark 2011 // ECCO Art Centre, Brasilia 2008 // National Gallery Denmark 1998 // Chisenhale Gallery London, England

NAVN NAME	Evaristti, Marco 1963
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Santiago de Chile, Chile
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Copenhagen, Denmark
UDDANNELSE EDUCATION	Cand. Arch. Henning Larsen/The Royal Danish Academy of Fine Arts
STORE UDSILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2007 // ARE WE THERE YET?, EFA Gallery, New York, USA 2002 // HELENA & EL PESCADOR, National Gallery, Santiago de Chile, Chile 2001 // EYEGOBLACK, Museu de Arte Contemporanea do Ceara, Brazil 1996 // KIDS, Herning Kunstmuseum, Denmark 1995 // CRASH, National Gallery Bangkok, Thailand
NAVN NAME	Lucas, Sarah 1962
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	London, England
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	England
UDDANNELSE EDUCATION	Working Men's College, London, England London College of Printing, England Goldsmiths College, London, England
STORE UDSILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2017 // Good Muse, Legion og Honor Museum, San Francisco, USA 2015 // SCREAM DADDIO, British Pavilion, Venice Biennale, Italien 2013 // Sarah Lucas, Whitechapel Gallery, East London, England 2005-2006 // Sarah Lucas, Tate Liverpool, England 2000 // Intelligence-New British Art, Tate Britain, England
NAVN NAME	Nielsen, Hanne 1959 Johnsen, Birgit 1958
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Aarhus, Denmark Torsted, Denmark
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Aabyhøj, Denmark Risskov, Denmark
UDDANNELSE EDUCATION	Art academi Art academi
STORE UDSILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2017 // Hanne Nielsen och Birgit Johnsen : Protect/Release & Julian Rosefeldt: Asylum: Røda Sten Kunsthall, Sweden 2017 // The New University Hospital in Aarhus, permanent public decoration, Aarhus, Denmark 2016 // CARL NIELSEN AND ANNE MARIE CARL-NIELSENS AWARD 2016 // Den Frie Centre of Contemporary Art, Denmark 2015 // The Laznia Centre for Contemporary Art, Gdansk, Poland

NAVN NAME	Raeven, L. A. 1971
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Heerlen, The Netherlands
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Amsterdam, The Netherlands
UDDANNELSE EDUCATION	Jan van Eyck academie
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2012 // Ideal Individual, Forum d'Art Contemporain/Casino Luxembourg, Luxembourg 2011 // Ideal Individual, Museum of Contemporary Art, Belgrade, Serbia 2010 // Ideal Individuals, MMK Arnhem, The Netherlands 2002 // Natures Choice, Hongarije: Ludwig Museum Boedapest, Hungary 2002 // Wild Zone 2, Institute for Contemporary Art (ICA) London, England
NAVN NAME	Susiraja, Iiu 1975
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Turku, Finland
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Turku, Finland
UDDANNELSE EDUCATION	Master of Fine Arts Studies, Kunstakademie, Helsinki, Finland Art (photography), Turku University of Applied Arts Academy, Finland Diploma, EVTEK Institut for Design, Turku, Finland
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2017 // Happy Hour, VB-valokuvakeskus, Finland (solo) 2017 // Photography the Female, Portrait of a [Human] Female: Exhibition in Mumbai, India 2016 // What am I?, Ramiken crucible, New York, USA (solo) 2016 // Be boring Be happy, Fotogalleriet Format, Sweden (solo) 2014 // Yksin (Alone), Helsinki Art Museum, Finland
NAVN NAME	Willing, Elizabeth 1988
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Victoria, Australia
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Brisbane, Australia
UDDANNELSE EDUCATION	Masters Fine Art, (Visual Art), Queensland University of Technology (2017), Australia Honours Program Fine Arts (Visual Art), Queensland University of Technology, Australia
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2017 // Guava Season. Tolarno, Melbourne, Australia 2016 // We Who Eat Together. GOMA restaurant, in collaboration with GOMA Executive Chef Josue Lopez 2015 // Between Courses. Spiro Grace Art Rooms, Brisbane, Australia 2015 // Shades of Yellow. Künstlerhaus Bethanien. Berlin, Germany

NAVN NAME	Wurn, Erwin 1954
FØDELSSTED PLACE OF BIRTH	Bruck/Mur, Austria
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Vienna, Limberg, Austria
UDDANNELSE EDUCATION	Design Theory, University of Applied Art and Academy of Fine Art, Vienna, Austria Art Studies Mozarteum Salzburg, Salzburg, Austria Study of History of Art, German Language and Literature Studies, University Graz, Austria
STORE UDSTILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2017 // Austrian Pavilion, 57th International Art Exhibition, La Biennale di Venezia, Venice, Italy 2017 // CCBB (Centro Cultural Banco do Brasil) São Paulo, travelling to CCBB Brasilia, CCBB Belo Horizonte and CCBB Rio de Janeiro, Brasil 2017 // Performative Skulpturen, 21er Haus, Vienna, Austria 2016 // Bei Mutti, Berlinische Galerie – Museum für Moderne Kunst, Berlin, Germany 2016 // Performing for the Camera, Tate Gallery of Modern Art, London, England

NAVN NAME	Chadwick, Helen 1953-1996
FØDELSSTED PLACE OF BIRTH	London, England
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	London, England
UDDANNELSE EDUCATION	MA, Chelsea College of Art and Design, London, England BA, The Faculty of Arts and Architecture, Brighton Polytechnic, Sussex, England
STORE UDSTILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2013 // Helen Chadwick: Works from the Estate, Richard Saltoun Gallery, London, England 2004-2005 // Helen Chadwick: A Retrospective, Barbican Art Gallery, London, England 2004-2005 // Manchester City Art Museum, Manchester, England 2004-2005 // Liljevalch Konsthall, Stockholm, Sweden 1986-1987 // Of Mutability, Institute of Contemporary Arts, London, England

NAVN NAME	Edvard, Jonas 1982
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Thisted, Denmark
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Copenhagen, Denmark
UDDANNELSE EDUCATION	Industrial designer
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2017 // Everyday Life-Thinking Design - 21st Century Museum of Contemporary Art, Kanazawa, Japan 2017 // Danish Design Now, The Danish Design Museum, Copenhagen, Denmark Permanent Exhibition on Danish Design 2015 // MINDCRAFT, Chiostro Minore di San Simpliciano, Salone del mobile, Milan, Italy. 2015 // Textifood EXPO Milan, French Pavillion, Milan, Italy 2014 // Danish Crafts Collection 18, Maison Et Objet. Paris, France
NAVN NAME	Velthuis, Tomm 1986
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Groningen, The Netherlands
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Utrecht, The Netherlands
UDDANNELSE EDUCATION	Design Academy Eindhoven, Cum Laude
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2014 // Mansholt, Landschap in Perspectief, Maastricht, The Netherlands 2012 // Biennale Internationale Design, Saint Etienne, France 2012 // De Etende Mens @ Het Designhuis, Eindhoven, The Netherlands 2012 // Salone Del Mobile, Milan, Italy
NAVN NAME	Westphal, Uli 1980
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Bochum, Germany
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Berlin, Germany
UDDANNELSE EDUCATION	Master of Art / Art in Context Study at the Institute for Art in Context - Universität der Künste Berlin, Germany Bachelor of Fine Arts Study at the Maryland Institute, College of Art , Baltimore, USA Study at Aki – Academy for Fine Arts and Design , Enschede, The Netherlands
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2017 // Feldstudien - Museum der Brotkultur, Ulm, Germany (solo) 2016 // Vynikající - Art Wall Gallery, Prague, Czech Republic (solo) 2016 // Vestígios - Galeria Rabieh, Sao Paulo, Brazil 2014 // Transplantation - SMBA, Amsterdam, The Netherlands (solo) 2014 // Cornucopia - Ming Studios, Boise, Idaho, USA (solo)

NAVN NAME	Dobriban, Arpad 1957
FØDELSSTED PLACE OF BIRTH	Komlo, Hungary
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Düsseldorf, Germany
UDDANNELSE EDUCATION	Kunstakademie Düsseldorf, Nam June Paik, Germany
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2016-1017 // "Wartesystem 7" Kunstsammlung NRW K21, Germany 2016 // "Food - Ökologien des Alltags" - 13. Triennale Kleinplastik – Fellbach, Germany 2016 // "Abstrakte Überreste" Fellbach, Germany 2015 // WARTESYSTEME V. „C'EST LA VIE SANS L'AIR" Gasthof Worringer Platz Düsseldorf, Germany 2014 // "Das Unsichtbare" Deutscher Künstlerbund Berlin, Germany
NAVN NAME	Isaacs, John 1968
FØDELSSTED PLACE OF BIRTH	Lancaster, England
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Berlin, Germany
UDDANNELSE EDUCATION	Ma (hons) fine art - Sculpture, University college London, England
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2012 // Freedom not Genius, Works from Damien Hirst's Murderme Collection, Pinacoteca Giovanni e Marella Agnelli, Turin, Italy 2010 // Rude Britannia, Tate Britain, London, England 2007 // Paul Thek. Werkschau im Kontext zeitgenössischer Kunst, ZKM, Karlsruhe, Germany 2000 // Spectacular Bodies, Hayward Gallery, London, England 1996 // Young British Artists VI, Saatchi Gallery, London, England
NAVN NAME	Sterbak, Jana 1955
FØDELSSTED PLACE OF BIRTH	Prag, Czech republic
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Montreal, Canada
UDDANNELSE EDUCATION	University of Toronto, Toronto, Canada Université Concordia University, Montréal (B.F.A.), Canada University of British Columbia, Vancouver, Canada Vancouver School of Art, Vancouver, Canada
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2016 // LIFE-SIZE, Galerie im Taxis palace, Innsbruck, Austria & Lehmbruck Museum, Duisburg, Germany (solo) 2015 // The Scent of Art, Museum Tinguely Basel, Switzerland 2014 // A Presence, Museu de Monsterrat, Monsterrat, Spain (Solo) 2013 // Les Papesses, Palais des papes et La Collection Lambert, Avignon, France 1990 // Venice Biennale, Canadian Pavillon, Venice, Italy

NAVN NAME	Tsykalov, Dimitri, 1963
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Moscow, Russia
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Paris, France
UDDANNELSE EDUCATION	Moscow Polytechnic Institute, Russia
STORE UDSTILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2016 // Safarix, Musee de la Chasse et de la Nature, Paris , France 2015 // Skin, Galerie Rabouan Moussion , Paris, France 2011 // Bêtes-Off, La Conciergerie, Paris, France 2011 // Hungry Eyes, Foto Museum Provincie, Antwerpen, Belgium 2003 // Shed Process Room, Irish Museum of Modern Art, Dublin, Ireland
NAVN NAME	Brocard, Charlotte 1983
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Paris, France
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Rosny-Sous-Bois, France
UDDANNELSE EDUCATION	High diploma of fashion design -major in fashion & environment, Duperré school, Paris, France Degree in fashion design, Duperré school, Paris, France
STORE UDSTILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2012 // Design talents: The Palais Brongniart during the TRANOÏ trade show, Paris, France 2012 // On ne joue pas à table: The Atelier des Arts Culinaires as part of PARIS DESIGN WEEK, Paris, France (solo) 2011 // On ne joue pas à table: The Purgatoire-54 Paradis as part of PARIS DESIGN WEEK, Paris, France (solo) 2009 // Jeux cuisine: Tthe FRAICH'ATTITUDE gallery, Paris, France (solo) 2008 // Flight number ten: The 2008 INTERNATIONAL DESIGN BIENNIAL, Saint-Etienne, France
NAVN NAME	Bjørn, Katja 1967
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Fredericia, Denmark
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Århus, Denmark
UDDANNELSE EDUCATION	Autodidact Master of Arts (MA) in Religion and Art History from Aarhus University, Denmark
STORE UDSTILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2017 // Envy my Love, The Seven Death Sins Skive Art Museum, Denmark (solo) 2014 // Sov Min Elskede. Horsens Art Museum, Denmark (solo) 2013 // Unspoken Stories. The Women's Museum, Aarhus, Denmark (solo) 2011 // Living, Louisiana Museum of Modern Art, Humlebæk, Denmark 2010 // Canned Mermaid, Randers Art Museum, Denmark (solo)

NAVN NAME	Gallaccio, Anya 1963
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Paisley, Scotland
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	San Diego, Californien
UDDANNELSE EDUCATION	Kingston Polytechnic, London, England Goldsmiths' College, University of London, England
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2015 // Museum of Contemporary Art, San Diego, California 2008 // that open space within, Camden Arts Center, London, England 2003 // Turner Prize Exhibition, Tate Britain, London, England 2002 // Beat, Duveen Sculpture Commission, Tate Britain, London, England (exh. cat.)
NAVN NAME	Jeon, Jinjyun 1981
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Pusan, South Korea
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Seoul, South Korea
UDDANNELSE EDUCATION	Design Academy Eindhoven/ MD, Social Design, The Netherlands Hongik University/ MA, Industrial Product Design, South Korea
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2018 // Design for the Senses, Cooper Hewitt, Smithsonian Design Museum, NY, USA (TBA) 2017 // FOOD REVOLUTION 5.0, Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg, Germany 2016 // Eating Tools, Seoul Museum of Art, Seoul, South Korea 2015 // Valerie Objects, D'days, Les Arts Décoratifs, Paris, France 2014 // Visualisation of Taste, Victoria and Albert Museum, London, England
NAVN NAME	Lyngsholm, Trine 1983
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Denmark
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	England
UDDANNELSE EDUCATION	Sculpture, School of Fine Art, Royal College of Art, England Ceramics and Glass, Applied Arts, The Royal Danish Academy of Fine Arts, School of Architecture, Design and Conservation, Denmark
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2017 // BORDER//BORDER, Sculpture Court, Edinburgh College of Art, England 2015 // The Spring Exhibition, Kunsthall Charlottenborg, Denmark 2014 // A Heavenly Journey Amongst Kings, The Lapidarium of Kings, Denmark 2014 // Melting Point, Bornholm Art Museum, Denmark

NAVN NAME	Löwén, Jette 1979
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Denmark
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Denmark
UDDANNELSE EDUCATION	Design School Kolding
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2016 // Princess of Keramos, Hjorts Keramik fabric, Bornholm, Denmark 2015 // I skovens dybe stille uro, Officinet København, Denmark 2013 // Kun hvis man tror, Officinet København, Denmark 2012 // Glasurglæder, Vejen Kunstmuseum, Denmark 2011 // Kun hvis man tror det er, Clay Danmarks keramik museum, Denmark

NAVN NAME	Vogelzang, Marije 1978
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Enschede, The Netherlands
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Dordrecht, The Netherlands
UDDANNELSE EDUCATION	Design Academy Eindhoven
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2016 // Project EGGCHANGE, Dutch Design Week, Eindhoven, The Netherlands 2015 // PLANT BONES, Paris design week, Paris, France 2015 // EAT SHIT exhibition, Milano, Italy (in the role of curator) 2014 // Future Food House, Rotterdam, The Netherlands (in the role of curator) 2014 // Rice Life, Installation at SEIBU, Tokyo, Japan

NAVN NAME	Eken, Rose 1976
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Copenhagen, Denmark
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Copenhagen, Denmark
UDDANNELSE EDUCATION	Royal College of Art, London, England Edinburgh College of Art, Edinburgh, Scotland
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2018 // Bodegón, V1 Gallery, Copenhagen, Denmark 2017 // Kitchen Confidential, Charlotte Fogh Gallery, Aarhus, Denmark 2016 // No Man is an Island – The Satanic Verses, Aros Museum of Contemporary Art, Aarhus, Denmark 2015 // Tableau, V1 Gallery, Copenhagen, Denmark 2014 // Remain in Light, The Hole Gallery, New York, USA

NAVN NAME	Franke, Anja 1962
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Denmark
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Denmark
UDDANNELSE EDUCATION	Visual artist and photographer, Autodidact Cand.phil in art theory and communication
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2016 // WASTE TIME, IMAGE Biennale, Trapholt Kunstmuseum, Kolding, Denmark 2016 // SETTLED DOWN, Poor and Neddy, Poor Farm, Wisconsin, Little Wolf, USA 2014 // TAPETE DE JERGA, Casa Vecina, Oficinos Comunes: metabolismo Urban de Sabecos. Mexico City, Mexico 2013 // TEA WITH A VIEW II / Nivaagaard Malerisamling, Nivå, Denmark 2007 // IGLOO, M&A, materiel & application, Los Angeles, USA
NAVN NAME	Honey & Bunny Honey: Stummerer, Sonja 1973 Bunny: Hablesreiter, Martin 1974
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Vienna, Austria Freistadt, Austria
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Vienna, Austria Vienna, Austria
UDDANNELSE EDUCATION	Architecture, The University for Applied Arts (masterclass Hans Hollein) Vienna, Barcelona and London (AA & Bartlett) PHD at the Institute of Philosophy/ University Klagenfurt Architecture, The University for Applied Arts (masterclass Hans Hollein) Vienna, Barcelona and London (AA & Bartlett)
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2013 // Food Design, Lodz Festival Centre, Lodz, Poland 2012 // Food Design, Designforum MQ, Vienna & Museum August Kestner, Hannover, Germany
NAVN NAME	Mingwei, LEE 1964
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Taiwan
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Paris and New York City, France and USA
UDDANNELSE EDUCATION	MFA in Sculpture, Yale University, Graduate School of Fine Arts, USA Bachelor of Fine Arts with Honors in Textile Art, California College of Arts, USA
STORE Udstillinger MAJOR EXHIBITIONS	2016 // It's Just Not Evenly Distributed, 20th Biennale of Sydney, Sydney, Australia 2016 // Auckland Art Gallery Toi o Tāmaki, New Zealand 2015 // LEE Mingwei: Sonic Blossom, The Metropolitan Museum of Arts, New York, NY, USA 2015 // Taipei Fine Arts Museum, Taiwan 2014 // LEE Mingwei and His Relations, Mori Art Museum, Tokyo, Japan

NAVN NAME	Simon, Taryn 1975
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	New York, USA
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	New York, USA
UDDANNELSE EDUCATION	Brown University, Rhode Island, USA
STORE UDSTILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2016 // Park Avenue Armery, New York, USA 2016 // Louisiana Museum of Modern Art, Denmark 2015 // Galerie nationale du Jeu Paume, Paris, France 2015 // 56th Biennale di Venezia, Italy 2014 // Yokohama Triennale, Japan
NAVN NAME	Ourasanah, Mansour 1985
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Tchamba/Togo, South Africa
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Chicago, Illinois
UDDANNELSE EDUCATION	Umea Institute of Design, Sweden
STORE UDSTILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	UID Thesis Show INDEX: Design to Improve Life Istanbul Design Biennial
NAVN NAME	Rutzerveld, Chloé 1992
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Landgraaf, The Netherlands
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Eindhoven, The Netherlands
UDDANNELSE EDUCATION	Eindhoven University of Technology, The Netherlands
STORE UDSTILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2017 // Hamburg food revolution 5.0 2016- // Barcelona whats next 2015-2016 // Museum Boerhaave Foodtopia 2015-1016 // Cube museum designing the World

NAVN NAME	Next Nature Network van Mensvoort, Koert, 1974
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Amsterdam, The Netherlands Veldhoven, The Netherlands
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Amsterdam, The Netherlands Amsterdam, The Netherlands
UDDANNELSE EDUCATION	Master of Science degree in computer science, Eindhoven University of Technology, The Netherlands Master of Fine Arts degree, Sandberg Institute, Amsterdam, The Netherlands Doctorate, Eindhoven University of Technology, The Netherlands
STORE UDSTILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2016 // MAS, Antwerp, Belgium 2016 // CUBE design museum, Kerkrade, The Netherlands 2016 // Stedelijk Museum, Amsterdam, The Netherlands 2016 // Article Festival, Stavanger, Norway

NAVN NAME	Harrison, Ellie 1979
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	London, England
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Glasgow, Scotland
UDDANNELSE EDUCATION	Master of Fine Art, Glasgow School of Art, Scotland Postgraduate Diploma in Fine Art, Goldsmiths College, London, England BA (Hons) Fine Art, Nottingham Trent University, England
STORE UDSTILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2017 // Show Me the Money!, Museum of Contemporary Art, Roskilde, Denmark 2015 // Big Bang Data, Somerset House, London, England 2015 // Poetics & Politics of Data, HeK, Basel, Switzerland 2015 // Doug Fishbone's Leisure Land Golf, Venice Biennale, Italy 2014 // Part of the Game, nGbK, Berlin, Germany

NAVN NAME	Miralda, Antoni 1942
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Terrassa, Spain
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Miami, Florida, USA
UDDANNELSE EDUCATION	Textil Industrial Studies
STORE UDSTILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2017 // MACBA, Barcelona, Spanien 2010 // Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofia, Madrid, Spanien 1977 // Contemporary Arts Museum, Houston, Texas, USA 1973 // Art Gallery of New South Wales, Sydney, Australien 1971 // Eat Art Gallery, Düsseldorf, Tyskland

NAVN NAME	Nyholm, Johannes 1974
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Umeå, Sweden
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Göteborg, Sweden
UDDANNELSE EDUCATION	Artist/Film Director
STORE UDSKILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2012 // Las Palmas, Eskilstuna Museum of Art, Sweden 2011 // Las Palmas, Market, Galleri Magnus Karlsson, Stockholm, Sweden 2010 // Johannes Nyholm - Konsthuset, Uppsala, Sweden 2008 // Dockpojken, Museum of Modern Art, Studion, Stockholm, Sweden 2007 // Sagan om den lille Dockpojken - Candyland, Stockholm, Sweden
NAVN NAME	Rentmeister, Thomas 1964
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Reken/Westfalen, Germany
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Berlin, Germany
UDDANNELSE EDUCATION	Kunstakademie Düsseldorf with Günther Uecker and Alfonso Hüppi, Germany
STORE UDSKILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2014 // "Considering the Matter", HDLU (Meštrović Pavilion), Zagreb, Croatia, cat. 2011 // "Objects. Food. Rooms.", Kunstmuseum Bonn, Germany 2012 // "Objects. Food. Rooms.", Perth Institute of Contemporary Arts, Perth, Australia, cat. 2005 // "Minimal Pop", Museum Boijmans van Beuningen, Rotterdam, The Netherlands 2004 // "Zwischenlandung", Museum zu Allerheiligen / Kunstverein Schaffhausen, Switzerland cat.
NAVN NAME	SUPERFLEX 1993 (est.)
FØDSELSSTED PLACE OF BIRTH	Copenhagen, Denmark
BOPÆL PLACE OF RESIDENCE	Copenhagen, Denmark
UDDANNELSE EDUCATION	Royal Academy of Art, Copenhagen, Denmark
STORE UDSKILLINGER MAJOR EXHIBITIONS	2017 // (Title not yet published) Solo Exhibition at the Tate Modern, London, England 2016-2022 // Alice, SCNF, Paris, France 2016 // The One Year Project: The Liquid State, 21st Century Museum of Contemporary Art, Kanazawa, Japan 2013 // Working Title: A Retrospective Curated by XXXXXXXXX - Kunsthall Charlottenborg, Copenhagen Superflex - Jousse Entreprise, Paris, France 2013 // The Corrupt Show And The Speculative Machine - Fundación Jumex, Mexico City, Mexico, Mexico

NAVN	SWAMP 1999 (est.)
NAME	Kenyon, Matt 1977
FØDSELSSTED	USA
PLACE OF BIRTH	
BOPÆL	Rhode Island, USA
PLACE OF RESIDENCE	
UDDANNELSE	MFA Virginia Commonwealth University, USA
EDUCATION	
STORE Udstillinger	2017 // Human +, ArtScience Museum Singapore, Singapore
MAJOR EXHIBITIONS	2015 // Infosphere, ZKM Center for Art and Media Karlsruhe, Germany
	2014 // FILE Prix 2014, Centro Cultural FIESP, San Paulo, Brazil.
	2012 // Flash Crash, Katzen Museum in Washington D.C., USA
	2011 // Talk to Me, The Museum of Modern Art New York (MoMA), New York City, New York, USA

NAVN	Three 2009 (est.)
NAME	
FØDSELSSTED	Fukushima, Japan
PLACE OF BIRTH	
BOPÆL	Fukushima-shi Fukushima, Japan
PLACE OF RESIDENCE	
UDDANNELSE	Sasaki (one of the members) graduated from Tohoku University of Art And Design
EDUCATION	
STORE Udstillinger	2017 // COOL JAPAN Exhibition, Museum Volkenkunde, Leiden, The Netherlands
MAJOR EXHIBITIONS	2017 // ART COLLECTOR STARTER KIT, COREY HELFORD GALLERY, Los Angeles, USA
	2016 // three is a magic number 12, Now Contemporary Art, Miami, USA
	2014 // COLLECTION COOKING, Fukushima Prefectural Museum of Art, Fukushima, Japan
	2013 // three is a magic number 7, Japan Society Gallery, New York, USA

REFERENCER - ARTIKLER

REFERENCES - ARTICLES

KAREN GRØN

Bell, C. (2015) *Eat UP: Pop Art and the genre of Food in Arts & Foods* ed. Celant, G. Milano p.544-585

Brentano, R, Georgia, O. (1994) *Performance Art Timeline in Outside the Frame, Performance and the Object*, Cleveland Center for Contemporary Art, Ohio p137-213

Carlsen, H.B. (2016) *Maddannelse*, København, U Press

Doherty, C., Buren, D., Bourriaud, N. and Domela, P. (2004) *Contemporary Art: From Studio to Situation*. Black Dog Publishing

Foucault, M (2006) *Ordene og tingene. En arkæologi om humanvidenskaberne*, Det lille forlag, København

Giddens, A. (1996) *Modernitet og selvidentitet – Selvet og samfundet under sen-moderniteten*. København, Hans Reizels Forlag

Ginn, f., Demeritt, D. (2009) *Nature: A Contested Concept*, *Researchgate*, 300-311, https://www.researchgate.net/publication/265007577_Nature_A_Contested_Concept

Gottlieb, L. (2011), *Modernisme og maleri. Modernismebegrebet, modernismeforskningen og det modernistiske i dansk maleri omkring 1910-30*, Århus University Press

Higgins, H.B. (2013) *Schlurrrp: The Case for and Against Spaghetti* in Smith, J. S. (Ed.), *FEAST, Radical Hospitality in contemporary art* (41-50). Chicago, University of Chicago Press

Holzhey, M. (2009) *Eating the Universe in Eating the Universe, Vom Essen in der Kunst* ed. Holzhey, M. og Evers, E. Düsseldorf, p.10-19

Kristeva, J. (1982) *Powers of Horror. An Essay on Abjection*, New York, Columbia University Press

Latour, B. (1993) *We have never been modern*, Cambridge MA, Harvard University Press

Leer, J. (2016) *Homosocial heterotopias and masculine escapism in TV-cooking shows* In J. Leer & K.K. Povlsen (Ed.), *Food and Media, Practices, Distinctions and Heterotopias* (110-125), New York, Routledge

Mensvoort, K. van., Grievink, H.J. (2014) *The in vitro meat cookbook*, Amsterdam, Next Nature Network and BIS Publishers

Michel, C., Velasco, C., Spence, C. (2015) *Cutlery matters: heavy cutlery enhances diners' enjoyment of the food served in a realistic dining environment*. *Flavour*, 1-8., http://download.springer.com/static/pdf/123/art%253A10.1186%252Fs13411-015-0036-y.pdf?originUrl=http%3A%2F%2Fflavourjournal.biomedcentral.com%2Farticle%2F10.1186%2Fs13411-015-0036-y&token2=exp=1495301481~acl=%2Fstatic%2Fpdf%2F123%2Fart%25253A10.1186%252Fs13411-015-0036-y.df*-hmac=0a9e1e3bac-c1cb60bd9875551b89ff86a31571160a13d1f62a67ff8fd6f7f900

Stummerer, S, Hablesreiter, M. (2010) *Food design XL*, Wien, Springer Verlag

Turner, V. (1986) *The Anthropology of Performance*, New York, PAJ Publications

Vogelzang, M. (2009) *EAT LOVE*, Amsterdam, BIS Publishers

BARRY C. SMITH

1. Heston Blumenthal: 'Why snail porridge consumes me'. CNN interview: <http://edition.cnn.com/2012/09/13/world/gallery/human-to-hero-heston-blumenthal/>.
2. Yeomans, M. Chambers, I., Blumenthal, H., Blake, A. (2008), 'The role of expectancy in sensory and hedonic evaluation: the case of smoked salmon ice-cream' in *Food Quality and Preference*, 19, pp. 565–573.
3. Marinetti, F.T. (1989[1932]), *The Futurist Cookbook*, translated by S. Brill. Bedford Arts.
4. Zampini, M., and Spence, C. (2004), 'The Role of Auditory Cues in Modulating the Perceived Crispness and Staleness of Potato Chips' in *Journal of Sensory Science*, 19.
5. Yeomans et al. , 2008.
6. Piqueras-Fiszman, B. et al. (2012), 'Is it the plate, or is it the food? Assessing the influence of colour (black or white) and shape of the plate on the perception of the food placed on it.' *Food Quality and Preference*, 24.
7. Michel, C. et al. (2015), 'Rotating plates: online study demonstrates the importance of orientation in the plating of food' in *Food Quality and Preference*, 44.

REFERENCER - ARTIKLER

REFERENCES - ARTICLES

KAREN KLITGAARD
POVLSSEN

- Barthes, Roland, 1977 (1964): Billedets retorik, in: Visuel kommunikation I, København: Forlaget Medusa, pp. 44-57
- Barthes, Roland, 2000 (1957): *Mythologies*. Vintage: London
- Bryson, Norman, 1990: *Looking at the Overlooked: Four Essays on Still Life Painting*. London: Reaktion Books
- Leer, Jonatan 2014: *Ma(d)skulinitet*. PhD-afhandling, Københavns Universitet.
- Leer, Jonatan, 2016: in Food and Media
- Leer, Jonatan 2017: *Ma(d)skuliniteter*. Aarhus: Aarhus Universitetsforlag
- Leer, Jonatan og Karen Klitgaard Povlsen 2016: 'Introduction'. In: Leer and Povlsen, eds.: *Food and Media: Practices, Distinctions and Heterotopias*. London and New York: Routledge, pp. 1-19.
- Nyvang Caroline, 2016: 'Good Fare and Welfare. Perceptions of American and French Food in postwar Cookbooks'. In: eds. Leer and Povlsen: *Food and Media*. London and New York: Routledge, pp. 21-37.
- Povlsen, Karen Klitgaard, 1986: *Blikfang*. Aalborg Universitetsforlag
- Povlsen, Karen Klitgaard 1995: 'Mad på papir', *Siden Saxo* 12(4) 1995: pp. 66-71
- Povlsen, Karen Klitgaard 2016a: 'I (never) just google. Food and media practices. In: Leer and Povlsen eds.: *Food and Media*. London and New York: Routledge, pp. 129-148.
- Povlsen, Karen Klitgaard 2016c: Identiteter på opskrift 1920-2016 i ugeblade og blogs. In: red. Inge Adriansen et al: *Mad og Identiteter. Dansk Madhistorie 3*. Randers, Gl. Estrup: 90-107

1. Angel, Ph. (1642/1996). Praise of painting. Translated by Michael Hoyle, with an introduction and commentary by Hessel Miedema. *Simiolus: Netherlands Quarterly for the History of Art*, 24, pp. 227-258, p.235 (herefter: Angel 1642/1996). Hyldestdigtet blev fremført på Skt. Lukas' dag 1641 (malernes skytshelgen) for medlemmerne af malerlavet i Leiden, hvor Angel virkede.
2. Om antikkens "Xenia" se f.eksp.: Bryson, N. (1990). *Looking at the Overlooked: Four Essays on Still Life Painting*. Camebridge (Masp.), pp. 17-59; d'Otrange-Mastai, M.L. (1975), *Illusion in Art. Trompe l'oeil. A History of Pictorial Illusionism*. New York, pp. 43-57.
3. Anekdoten, som fortælles af den antikke forfatter Plinius, refereres oftest som, at Zeuxis havde malet nogle vindruer, men hos Angel er det blevet til "frugt". Krems, E.-B, (2003). *Der Fleck auf der Venup. 500 Künstleranekdoten von Apelles bis Picasso*. Verlag C.H. Beck München, pp. 102-103.
4. Angel 1642/1996, p. 227. For en forskningshistorik vedrørende Angels placering i kunsthistorien, se samme p. 227, n. 5. For en fortolkning af Angels traktat i forhold til Leiden skolens finmalere, se: Sluijter, E. J. (1993). *De lof der Schilderkunst: over schilderijen van Gerrit Dou (1613-1675) en een traktaat van Philips Angel uit 1642*, Hilversum; Sluijter, E. J. (2000). In Praise of the Art of Painting; On Paintings by Gerrit Dou and a Treatise by Philips Angel of 1642. *Seductress of Sight; Studies in Dutch art of the Golden Age*. Zwolle, pp. 198-263, 329-339. Hessel Miedema har påpeget, at titelbladet til udgaven fra 1642 viser "The traditional Maid of the Netherlands in the garden of the provinces" klædt som Minerva med Picturas attributter: palette, pensler, moulstick og en tavle med en af Samuel Marolois' perspektivkonstruktioner (Angel 1642/1996 , p.228). Derfor bliver et udvalg af begreber og temaer fra Angels digt i det følgende brugt som generel kilde i forhold til det hollandske maleri på Angels tid.
5. Q. Buvelot (2017) udst. Kat. *Slow Food. Dutch and Flemish Meal Still Lifes 1600-1640*. The Hague (Mauritshuis). Wanders Publishers, Zwolle. Denne bog beskæftiger sig kun med madstilleben med tilberedte retter, to stilleben med rå fisk og jagtbytte malet af Clara Peeters er med undtagelsesvis, fordi de indgår i en serie, p. 13, kat. 16-17, pp. 158-165
6. Chong, A. & Kloek, W. (1999). exh.cat. *Still-life paintings from the Netherlands 1550-1720*, Amsterdam (Rijksmuseum) and Cleveland (The Museum of Art), passim.
7. Haak, B. (1984). *The Golden Age. Dutch Painters of the Seventeenth Century*. Tames and Hudson, London, pp. 28-30. et klassisk studier er tillige: Huizinga, J. (1933). *Holländische Kultur des siebzehnten Jahrhundertp*. Jena.
8. Det "observerende" verdenssyn skal ses i forhold til det "symboliserende" verdenssyn. Foucault, M., *Ordene og tingene. En arkæologi om humanvidenskaberne*. På dansk ved Mogens Chrom Jacobsen (1966) 2008.
9. Angel 1642/1996, p. 244, p. 255 (39/17).
10. Angel 1642/1996, p. 244 og 255 f. (40/18).
11. Angel 1642/1996, p. 248, p. 258 (55/25)
12. Artiklens udvalg er ikke repræsentativt for stilleben genren, men blot udvalgte eksempler. Det hollandske og flamske stillebenmaleri tæller en række delvist overlappende typer som f.eksp. prunkstilleben, fiskestilleben, blomster stillenben, køkken- eller markeds-scener, lille banket, morgenmad, tobak, vanitas, fugle stilleben, jagt stilleben.

REFERENCER - ARTIKLER

REFERENCES - ARTICLES

- For en oversigt over kunsthistoriens typologisering af 1600-tallets flamske og hollandske stillebenmaleri, se f.eks. Grimm, C. (1988). *Stilleben - die niederländischen und deutschen Meister*. Stuttgart: Belser Verlag; Haak 1984, pp. 115-134.
13. Sarvenaz, A., Böhmer, P. & Trümper, T. (2016). *Die Stilleben Des Balthasar Van Der Ast (1593/94-1657)*. Exh.Cat. Suermondt-Ludwig-Museum, Aachen & Herzogliches Museum, Stiftung Schloss Friedenstein, Gotha. Michael Imhof Verlag, Petersberg, p. 45. I det følgende vil jeg også give bud på fortolkninger af maleriernes betydningsindhold indenfor rammerne af en kunsthistorisk hermeneutisk tradition. Mit teoretiske ståsted situerer sig indenfor den kunsthistoriske hermeneutik, som den defineres af Bättschmann, O. (1996). *Anleitung zur Interpretation: Kunstgeschichtliche Hermeneutik*. Belting, H. (1996). *Kunstgeschichte - eine Einführung* (5. überarb. Auflage ed.). Berlin: Dietrich Reimer, pp. 192-222.
14. Signeret med et sammenskrevet monogram "AVB f", Olie på lærred, 72 x 96.3 cm, Statens Museum for Kunst, inv. KMS321. Gammelbo, P. (1960). *Dutch still-life painting from the 16th to the 18th centuries in Danish collections*, Copenhagen, no. 72 (afb); Bergström, I. (1983). *Dutch still-life painting*, New York, p. 230, p. 233, fig. 193.
15. Cantz, H. (2008). Still-life before still-life. In: Sander, J. *The magic of things - still-life painting 1500-1800*. Exh. Cat. Städel Museum, & Kunstmuseum Basel. Ostfildern. pp. 21-27, Cat. 1-20. Her gives eksempler enkelte forløbere for 1600-tallets stilleben, og på, hvordan stilleben kunne indgå som en del af religiøse motiver, i illuminerede manuskripter rammeornamentik, i torvescener, køkkenscener, etc. i 1400- og 1500-talets kunst.
16. Det kan være svært at bestemme, om et maleri er en allegori over et af de fire elementer, temperamenter, etc. med mindre man har hele serien bevaret eller med mindre kunstværket er forsynet med en påskrift. Et eksempel herpå er et stik med titlen "Aqua" (latin: vand) af Crispijn de Passe efter Maerten de Voss, der viser en bod med fisk og et fiskerpar meget lig det i teksten omtalte stik (Haak 1984, p. 129, fig. 253).
17. Foucault, M. (2008). *Ordene og tingene. En arkæologi om humanvidenskaberne*. Det lille forlag (1966) 2008, passim.
18. Grimm 2001/2006 p. 162, fig. 106-107.
19. Se f.eks. Wheelock, A. K. Jr. (2002). Illusionism in Dutch and Flemish Art, in: Ebert-Schifferer, P., *Deceptions and Illusion. Five Centuries of Trompe l'oeil Painting*. Exh.Cat. National Gallery of Art, Washington, pp. 77-90
20. Se f.eksp.: Tümpel, T. (2016). Die Stillebenmalerei van der Astp. Naturporträts im Spannungsfeld von Wissenschaft und Kunst. *Die Stilleben des Balthasar van der Ast (1593/94 – 1657)*. Exh.Cat. Aachen – Gotha, pp. 46-47.
21. Olie på træ 52 x 63.4 cm, Statens Museum for Kunst inv. KMS7285. Tilskrevet en ubekendt maler fra Willem Heda's kreds af Olaf Koester: Koester, O. (2002). A Dutch Still Life from the Seventeenth Century. *Journal 2001*, pp. 32-49. Statens Museum for Kunst, København. Maleriet har tidligere været tilskrevet Jan Hendricksz. van Zuylen. Koester baserer tilskrivningen bl.a. på et lignende stilleben i Niedersächsisches Landesmuseum, Hannover (Ibid. p. 41, fig. 5).
22. Når kinesisk porcelæn var så hyppigt forekommende i det hollandske stilleben hænger det sammen med republikkens handel med Østen. I Kinas porcelænsby Jingdezhen fremstillede man i slutningen af Ming dynastiet porcelæn i den såkaldte Kraak stil,

-
- beregnet på eksport til det hollandske marked, se: Corrigan, A. K., Campen, J. van, Diercks, F., et al. (2015). *Asia in Amsterdam: The Culture of Luxury in the Golden Age*. Exh.Cat. Yale University Press, New Haven and London, 2nd part, passim.
23. En meget lig komposition med den væltede tazza kombineret med et rømerglas og en porcelænstallerken med oliven findes også i andre stilleben af Pieter Claesz and Willem Heda, se: The Hague (2017), kat. 6, pp. 112-115 og kat. 12, pp. 138-141.
24. Cavalli-Björkman, G. (2000). Symbolik och verklighet i nederländska måltidsstilleben. Åt ART. *Ögats och bordets fröjder*. Nationalmuseums utställningskatalog 622. Nationalmuseum Stockholm, pp. 9-27, p. 11.
25. Riley, G. (2015). *Food in Art. From prehistory to the Renaissance*. Reaktion Books London, pp. 223-228.
26. Olie på træ 34.5 x 50.5 cm, Statens Museum for Kunst, inv. KMSsp392; Hairs, M.-L. (1985). *Les peintres flamands de fleurs au XVIIe siècle*, Bruxelles, vol. II, p. 29; Gammelbo, P. (1960). *Dutch still-life painting from the 16th to the 18th centuries in Danish collections*, Copenhagen, no. 80 (afb.).
27. Angel 1642/1996, p.227, p. 248 f., p. 258, 55/25.
28. Angel 1642/1996, p. 249.
29. Taylor, P. (1992).The Concept of *houding* in Dutch Art Theory. *Journal of the Warburg and Courtauld Institutes*. vol. 55, pp. 210-232.
30. Olie på træ, 45 x 34.5 cm, Statens Museum for Kunst, inv. KMS2083; Gammelbo, P., (1960). *Dutch still-life painting from the 16th to the 18th centuries in Danish collections*, Copenhagen, no. 87 (afb); Kraemer-Noble, M. (1973), *Abraham Mignon 1640- 1679*, Leigh-On-Sea, kat. A21, planche 23; Kraemer-Noble, M. (2007). *Abraham Mignon, 1640-1679*, Petersberg, omt. p. 106, ill. p. 107.

Denne publikation er udgivet i forbindelse med udstillingen
// This publication is published in connection to the exhibition:

EAT ME

Trapholt, september 2017 – maj 2018

Koncept og redaktør // Concept and Editor:

Karen Grøn, museumsdirektør, Trapholt // Museum Director, Trapholt

Katalogproduktion // Catalog production:

Vera Westergaard, udstillingschef, Trapholt // Exhibition Director, Trapholt

Kuratering // Curating:

Karen Grøn, museumsdirektør, Trapholt // Museum Director, Trapholt

Sara Staunsager, samlingsinspektør, Trapholt // Head of Collections, Trapholt

Skribenter, artikler // Writers, articles:

Barry C. Smith

Eva de la Fuente Pedersen

Karen Grøn, museumsinspektør, Trapholt

Karen Klitgaard Povlsen

Marije Vogelzang

Værktækster // Exhibition didactics:

Sara Staunsager, samlingsinspektør, Trapholt // Head of Collections, Trapholt

Udstillingsdesign // Exhibition Design:

Vera Westergaard, udstillingschef, Trapholt // Exhibition Director, Trapholt

Grafisk design // Graphic Design:

Jesper Søvnal, grafisk designer, Trapholt // Graphic Designer, Trapholt

Oversættelse // Translations:

Steven Sampson

Inger Thorun Hjelmervik

Forlag // Publisher:

Trapholt

Produktion // Production:

Rosendahls

Omslag // Cover:

Jette Löwén, *Samhørighed // Cohesion*

ISBN: 978-87-7269-021-6

Copyright:

Trapholt, forfattere og fotografer //

Trapholt, authors and photographers

Trapholt har gjort sit ypperste for at kreditte alle bidragsydere retmæssigt //

Trapholt has done its very best to credit all contributors properly

TRAPHOLT

Æblehaven 23

DK-6000 Kolding

(+45) 7630 0530

Trapholt.dk

kunstmuseum@trapholt.dk