különféle tudományterületek között kell átjárást teremtenünk: ismernünk kell az ipari sertéstenyésztés kémiáját, a vágóhidak történetét, a modern építészet tervezési alapelveit és lehetőségeit. Így fejthetőek fel azok az egymásra épülő folyamatok, amelyek során valami értéktelenből gazdasági érték válik.

Ennek az installációnak a tervezése és kivitelezése során meghatározó volt számunkra a 3D-s renderelési esztétika, valamint a renderelést lehetővé tevő szoftverek. Kutatásunk témáját egy tárgyegyüttes segítségével tettük hallhatóvá: így vált történetünk főszereplőjévé az ajtó, a ruhaszárító, az ablak, az asztal, a szék, a cicatál, a vécé, a járólap, az ágy, a konyhapult és a fogkrémes tubus. A kiállítás talán mindannyiunkat hozzásegíthet ahhoz, hogy pontosabban érzékelhessük, milyen szerepet játszanak lakókörnyezetünk egyes alkotóelemei a nagyipari állattartás és -feldolgozás rendszerében, és megérthetjük, hogy mit jelent valójában a körkörösség azoknak a létezőknek a szempontjából, amelyek ezeken az újrahasznosítási folyamatokon keresztülmennek, valamint hogy milyen következményekkel jár mindez az állatokra és a környezetre nézve, és mi a tétje annak a folyamatnak, hogy a korábban hulladéknak gondolt melléktermékek lassan az épített környezet nélkülözhetetlen építőelemeivé válnak.

A ház, amit malacok építettek egy láncmese, amely arra figyelmeztet bennünket, hogy attól, hogy valamit körkörössé teszünk, még nem feltétlenül válik fenntarthatóvá. A körkörös gazdaságok létrehozása önmagában nem szünteti meg a problémákat.

A ház, amit malacok építettek egy feldarabolt otthon berendezési tárgyainak hangján szólal meg, és meséli el korunk anyagáramlásainak egyszerre kísérteties, meglepő és szórakoztató történetét.

(Hannah Landecker, Cooking Sections)

Hannah Landecker a modern élettudományok történetével és társadalomtudományi vizsgálatával foglalkozó történész és társadalomtudós, a University of California Los Angeles professzora.

A **Cooking Sections** kollektívát 2013-ban alapította Daniel Fernández Pascual és Alon Schwabe Londonban. Projektjeik többek között a londoni Tate Britain, a Serpentine Galleries, a santanderi Centro Botín, az isztambuli SALT és a stockholmi Bonniers Konsthall, a Pittsburgh-i Carnegie Museum of Art, a párizsi Lafayette Anticipations, a berlini HKW, a londoni Delfina Foundation, a Taipei Biennále, az 58. Velencei Biennále, a Sanghaji Biennále, a Los Angeles-i Public Art Triennále, a Sharjah Építészeti Triennále és a Sharjah Művészeti Biennále, a Performa17, a Manifesta12, a Folkestone Trienniale és a New Orleans Triennálé kiállításain voltak láthatóak. 2021-ben Turner-díjra jelölték őket, a 2019-es Future Generation Art Prize különdíjasai, társadalmilag elkötelezett praxisukért jelölték őket a Visible Awardra.

A kiállítás kapcsolódik a Cooking Sections és a Trafó hosszútávú, Becoming CLIMAVORE (Klímaevők) című együttműködéséhez. A klímaválság nemcsak a megszokott négy évszak átalakulását okozza, hanem a termelési szezonokét is. Ezt használja kiindulópontként a kollektíva 2015 óta zajló Klímaevők projektje, amivel a mezőgazdasági gyakorlatok és az étkezési kultúránk radikális átalakítását sürgeti. Ehhez új „szezonokat” vezetnek be, amikkel egyfelől a legfontosabb lokális ökológiai problémákra hívják fel a figyelmet, másfelől, partnerségben különféle művészeti intézményekkel, regeneratív megoldásokat és alternatívákat kutatnak.

Megnyitó:

2026 szeptember 18. (Péntek) 18:00

Látogatható:

2026 szeptember 19. – november 18.

A belépés ingyenes

2026 szeptember 18. (Péntek) 20:30

Trafó Nagyterem
Artist talk: beszélgetés a résztvevő művészekkel –
Iza Tarasewicz, Justyna Stasiowska, Cooking Sections,
Csakoda csoport (Trapp Dominika, Dés Márton)

2026 szeptember 19. (Szombat) 20:00

Trafó Nagyterem
Tárlatvezetés és beszélgetés a Cooking Sections kollektívával és Hannah Landecker tudománytörténésszel

Cooking Sections: A ház, amit malacok építettek, 2026
Együttműködésben Hannah Landeckerrel

Stúdió: Max Cooper-Clark, Rosa Whiteley
Előadók: London Contemporary Voices
(Connor Going, ILĀ, Rocco, Mia Shelbourne)
Hangmérnök: Richy Carey
Fémmegmunkálás: Mitre & Mondays
Hangfelvétel: Urchin Studios
Adattudomány és AI: Aleph2
Online platform: An Endless Supply

A mű eredetileg a Køge-i MAPS - Museum of Art in Public Space megbízásából, a Canadian Institute for Advanced Research, a CIFAR Future Flourishing Programme és a British Academy támogatásával jött létre.

Támogatók: Acción Cultural Española (AC/E), British Council, Nemzeti Kulturális Alap, Káli Kövek

A Vidék-város viszonyok összművészeti fókusz része.

trafó galéria

COOKING SECTIONS

A HÁZ, AMIT MALACOK ÉPÍTETTEK

A Cooking Sections (Daniel Fernández Pascual és Alon Schwabe) projektjei az élelem szűrőjén keresztül figyelik meg, kutatják és elemzik átalakulóban lévő tájainkat, a nagyipari élelmiszertermelés metabolikus hálózatait, valamint a klímaváltozás étkezésre gyakorolt hatásait a művészet, az építészet, az ökológia és a geopolitika határterületén. Legújabb, Hannah Landecker tudománytörténésszel együttműködésben végzett többéves kutatáson alapuló kiállításuk a nagyipari állattenyésztéssel, illetve a sertésekkel való viszonyunk újragondolására késztet bennünket.

A kiállításon egy lakásra emlékeztető térben, különféle tárgyakon keresztül egy olyan történet bontakozik ki, mely hangot ad a mindennapi életünket meghatározó, mégis láthatatlan infrastruktúráknak. Bútorok, használati cikkek és épületelemek polifonikus kórusa mesél arról, hogy miként lényegülnek át a sertések testei a környezetünkben megjelenő anyagokká, illetve, hogy ez a folyamat hogyan hat vissza a sertések testére és arra az iparra, ami előállítja ezeket.

A komoly ökológiai kockázatot hordozó nagyipari sertéstenyésztés jelentőségét elsősorban élelmezési szempontból gondoljuk számottevőnek. Ugyanakkor ezek a telepek nem csupán húskészítményeket állítanak elő – működésük szorosan összefonódik az építőiparral, a vegyiparral, a gyógyszeriparral, a kozmetikai és a biotechnológiai iparral is. A sertésfeldolgozás során az állatok egyes szerveit és szöveteit is felhasználják, különféle hormonokat vonnak ki belőlük, amelyeket például inzulingyártáshoz vagy véralvadásgátlók előállításához alkalmaznak. Ami az állati testekből megmarad, azt az építőipar hasznosítja tovább. Szuperhidrofób bevonatoktól az illesztésmentes felületekig, a cementet folyékonyabbá tevő adalékoktól antibakteriális falpanelekig körülvesznek bennünket a sertéstenyésztés melléktermékei. Ezek az anyagok meghatározó szerepet játszottak az építészeti környezet esztétikájának alakulásában; szigetelik az épületeket, puhítják ruháinkat, biztosítják a közlekedés „súrlódásmentességét”, fogkrémeink viszkozitását, hidratálják és feszesítik bőrünket, és könyebben lenyelhetővé teszik a fájdalomcsillapító pirulákat. Az elmúlt évszázad során így közvetett módon a nagyipari állattartás és a feldolgozóipar egyre inkább hatással van arra is, hogy hogyan látjuk és érzékeljük a világot és, hogy hogyan érezzük benne magunkat.

trafó galéria

Az állatok – különösen a sertések – zsírjából, szöveteiből és csontjaiból kivont anyagok több mint egy évszázada mindennapi életünk szerves részét képezik, többnyire láthatatlanul. Ezek a fizikai és kémiai folyamatokkal megtisztított vágóhídi hulladékok adalékokként alakítják a környezetünkben lévő anyagok különféle tulajdonságait: szilárddá vagy éppen folyékonnyá teszik azokat, hozzájárulnak ahhoz, hogy az anyagok egymásba oldódjanak és fényessé váljanak, elősegítik a zsír és a víz elegyedését, nedvességet kötnek meg, vagy éppen vízálló felületeket hoznak létre. Mindeközben egy olyan gazdasági körforgás részeivé válnak, amelyben a hulladék értéket képvisel, fenntartva a sertés-megafarmokat, és a működésükhöz köthető megsebzett tájak és testek kizsákmányoló rendszerét.

A ház, amit malacok építettek című kiállítás keretében a látogatók egy olyan, lakótérre emlékeztető installációba léphetnek be, amelynek minden egyes alkotóeleme saját létrejöttéről mesél. A mondókákra és láncmesékre emlékeztető hanginstalláció az ipari kitermelés és az anyagi körforgások meséjét suttogja el, melyben egyik lény elfogyaszt egy másikat, miközben maga is bekebeleződik.

.A kiskakas vizet kér a küttól, a kút zöld ágat kér a fától, a fa koszorút kér a szép leánytól, a szép leány cipőt kér a vargától, a varga csirizt kér a molnártól, a molnár hájat kér a disznótól... A kis madár pedig elindul, hogy találjon valakit, aki elbánik a kóróval: a kecskét, amely megrágja a kórót, a farkast, amely megeszi a kecskét, a falut, amely elkergeti a farkast, a tüzet, amely felégeti a falut, a vizet, amely eloltja a tüzet...

Ismerős történetek és motívumok, amelyekben egyik szereplő a másikhoz kapcsolódik, és egyik esemény hívja elő a következőt. A halmozó mesék, más néven láncmesék, számos kultúrában jelen vannak, és a magyar mese- és mondavilágban is jól ismert ez az egymásba kapcsolódó, ismétlődő szerkezet. A történet egyik eleme a következőhöz vezet, az pedig egy újabbhoz, míg végül az egész sor visszafordul a kiindulóponthoz: a kakas elhozza a vizet, a víz megmentheti a jércikét; a kakas elhozza a féreg által kifúrt furkót, a furkó megüti a bikát, a bika megissza a vizet, a víz eloltja a tüzet, a tűz felégeti a falut, a falu elkergeti a farkast, a farkas megeszi a kecskét, a kecske megrágja a kórót – és a kóró végre ringatni kezdi a kis madarat.

Ezek az egymásba forduló, akár szinte végtelenül ismételhető történetek azt mutatják meg, hogy a világ dolgai összekapcsolódnak: egyik a másikból következik, egyik a másikat mozgatja. Mint amikor a kút a fától, a fa a leánytól, a leány a vargától, a varga a molnártól, a molnár pedig a disznótól vár valamit. Vagy amikor egy falu üldözi a farkast, a farkas a kecskét, a kecske a kórót – míg végül minden visszavezet az első szereplőhöz.

A házban, amit malacok építettek, a hétköznapi élet tárgyai saját korunk és tájaink halmozó meséjét éneklik el. A felületi aktivitásról, a víztaszításról és a csillogásról szóló történetünk főszereplői a sertésekből előállított vegyi anyagok lesznek, ahogy különféle anyagokkal összetapadnak, másokat pedig eltaszítanak maguktól. Ezek a vegyi anyagok mindennapjaink belső tereiben és fogyasztási cikkeiben szinte mindenütt jelen vannak. Ezek az anyagok a vágóhídi hulladékokból; az állatból kinyert zsírból, csontból és kötőszövetből ébrednek új életre. Az egykor állati testek főzést, hevítést, aprítást és sajtolást követően zsírokká, fehérjékké és csontlisztté átlényegülve folytatják materiális vándorlásukat. Különféle lepárlóberendezések, oldószerek és kemencék segítségével ezeket a sertésből származó anyagokat elemeikre bontják, hogy aztán újabb kémiai kapcsolódásokba lépve, további ásványi anyagokkal és petrolkémiai anyagokkal vegyüljenek.

Bár elsőre ellentmondásosnak tűnik, a szétbontás és az újjáalkotás az ipari fejlődés kulcsfontosságú folyamatai: a habosító anyagoknak, amelyek az elegyedést teszik lehetővé, habzásgátló szerekre van szükségük, hogy megelőzzék a gépek meghibásodását. A dolgokat folyamatosan egyszerűbb elemekre bontják, hogy később újra összekapcsolják őket: megkeményítik, hogy lágyabbá tegyék; megtisztítják, hogy összekeverhessék; elpárologtatják, hogy cseppfolyósá tegyék, majd újra megszilárdítsák.

A folyamat során a zsírsavakat leválasztják a glicerinvázukról, a zsírt különálló összetevőkre bontva, amelyek a gyártás és feldolgozás során különféle tulajdonságokkal látják el az anyagokat, amik különböző utakat járnak be a világban. Az egyik sertésből származó molekula emulgeálószerré válhat: olyan anyaggá, amely segít összekeverni és egyben tartani két olyan folyadékot, amelyek maguktól nem keverednének össze, például a vizet és az olajat. Egy másik humektánssá válhat: vízmegkötő anyaggá, amely magához vonzza és megtartja a nedvességet – vízmegkötő képességét elsősorban arra használják, hogy egy viszkózus szilárd anyagot, például a fogkrémet, nedvesen és kenhető állapotban tartson.

A csontok más utat járnak be: megtisztítják és apróra őrlik, majd hőhatással lebontják, és ásványi ionokká alakítják őket. Ezek az alkotóelemek aztán újra találkozhatnak egymással, akár egy fogkrémben, macskaeledelben vagy a sertéstakarmányban – sorsuk újra összefonódik, mert állagjavító anyagokként hozzájárulnak ahhoz, hogy az általunk vágyott tulajdonságot kölcsönözzék az anyagoknak; hogy simává, nedvessé, fehérebbé vagy egyszerűen homogénebbé tegyék azokat.

A sertés a szétbontódások és újjáépülések végtelennek tűnő sorozatában egyszerre tárgy és alany: anyagok forrása és saját fajából készült termékek fogyasztója. A sertéstakarmány tartalmazhat sertésekből származó emulgeálószereket, ízfokozókat, antibakteriális fertőtlenítőszereket vagy éppen sertések csontjaiból származó ásványi anyagokat.

> Ez az a végtelen körforgásban lévő sertéstáp,
> ami a sertés máját, csontozatát és bőrét táplálja,
> amik a zsírsavat adták,
> amikből a GMS készült,
> ami besűrítette a csontokból kifőtt zselatint,
> amiből az ízfokozó készült,
> ami ízessé teszi a száraztápot,
> amit azok a háziállatok esznek,
> akik abban a házban játszanak, amit disznók építettek.

A házban, amit malacok építettek, több mint egy évszázad ipari folyamai sűrűsödnek – melynek során az állatok vegyi anyagokká, azok pedig állattá alakulnak. Az állati „hulladék" ipari újrahasznosítása a 20. század során hol fellendült, hol visszaszorult: a sertésvérből és fűrészporból készült ajtókilincseket idővel más anyagkompozitok váltották fel, a sertésvért ma többek között állati takarmányok és szerves trágyák előállítására hasznosítják újra.

A zsírbontási technológiák az Egyesült Államok és Észak-Európa állatvásárterein és vágóhídjain alakultak ki a 20. század elején. Dánia a kezdetektől a hatékony sertéstenyésztés és sertésfeldolgozás mintapéldájának számított: egy olyan, integrált mezőgazdasági rendszert működtettek, amelyben a tejtermelés és a sertéstenyésztés gazdaságilag szorosan összekapcsolódott. A tejből centrifugális technológiával leválasztották a tejszínt, így nagy mennyiségű fölözött tej maradt vissza. Ezt a fölösleges fölözött tejet részben kazeinalapú ragasztó készítésére, részben pedig fehérjedús sertéstakarmányként használták fel. Így a tejfeldolgozás melléktermék a sertéstenyésztés számára értékes takarmánnyá vált. Ezen kívül jelentős mennyiségű húst exportáltak olyan országokba – például Nagy-Britanniába és Németországba –, ahol a mezőgazdasági termelékenységgel szemben az ipari fejlődést részesítették előnyben.

A dán modell a hazai nagyipari sertéstenyésztést sem hagyta érintetlenül: közvetlenül az első világháború előtt Ereky Károly magyar mezőgazdasági mérnök 1912-ben úttörő jelentőségű, 50 hektáros nagyüzemi gazdaságot alapított Nagytétényben. Ereky tanulmányúton vett részt Dániában, a nagyszabású nagytétényi telepet is dán, munkástulajdonban álló sertésvágóhídi szövetkezetek inspirálták. A nagytétényi gazdaságot évi 100 000 sertés felhizlalására méretezték, és a korabeli beszámolók szerint a világ egyik legnagyobb és legjövedelmezőbb hús- és zsírtermelő vállalkozásának számított.

Ereky álma az volt, hogy Magyarországot Dániává, Nagytétény városát pedig egyetlen, teljes körű feldolgozógépezetté alakítsa: „Budapest gyomrává". Ereky a sertésre „biotechnológiai munkagépként" tekintett: olyan gépezetként, amelynek feladata a takarmányból származó "bemeneteket" "zsír- és húskimenetté" alakítani. Ennek nyomán alkotta meg a „biotechnológia" kifejezést is, amely alatt a nyersanyagok biológiai úton társadalmilag hasznos termékekké történő átalakításának folyamatát ért ette.

A korai dán kísérleteket követően, Ereky tudományos eredményeire támaszkodva, a sertéshulladék ipari léptékű feldolgozása során keletkező melléktermékek mennyisége globális piacot teremtett a tisztított glicerin és zsírsavak számára; ez a mennyiség az 1940-es évekre már több százezer tonnás léptékűvé nőtt. Idővel a zsírsavak iránti keresletet egyre inkább a papír- és cellulózipari feldolgozás melléktermékeként keletkező tallolajból, valamint fosszilis tüzelőanyagokból előállított szintetikus zsírsavakkal elégítették ki.

A különböző ipari zsírok között létrejövő, helyettesíthetőségből fakadó verseny további innovációs és fogyasztási hullámokat indított el az állati hulladék újraértékesítése és újrahasznosítása terén. Ennek egyik példája a háború utáni időszakban népszerűvé váló öblítőszerek és antisztatikus ruhaszárítólapok megjelenése: ezekben az ammónia és a zsírsavak reakciójából új, petrolkémiai–állati eredetű molekulák jöttek létre.

Ezek az ipari folyamatok nem hagyták érintetlenül a környezünkkel kapcsolatos elvárásainkat sem. A desztillálóberendezések és technológiai segédanyagok századközépi modernizmusának hátterében egy sajátos formanyelv bontakozott ki: a letisztult vonalak, fényes felületek, fehér fogak és puha textíliák esztétikája. Ma már szinte lehetetlen megállapítani, hogy egy-egy glicerin-monosztearát (GMS) molekula vagy kalcium-foszfát-vegyület valaha sertés hátszalonnájának vagy sípcsontjának része volt-e, ahogy azt is, hogy útja során megfordult-e egy kókuszdióban, vagy találkozott-e madárguanóval kémiai keletkezéstörténete során.

Az emberek és a sertések egyaránt részesei a szuperhidrofób bevonatok, az illesztésmentes felületek, a cementet folyékonnyá tevő segédanyagok, az antibakteriális falpanelek a környezetet látszólag kellemesebbé és biztonságosabbá tevő anyagok áramlásnak. A kiállítás így arra ösztönöz bennünket, hogy újragondoljuk a hulladékról alkotott fogalmainkat. A nagyipari állattenyésztés melléktermékeiben ugyanis komoly gazdasági lehetőség rejlik: a sertésből származó feldolgozott termékek legfőbb értékei a csúszósság, a bőrlágyító hatás és a tisztaság. A fényesség és a makulátlanság iránti igény pedig nem csupán piacot teremt ezeknek a melléktermékeknek, hanem maga is hozzájárul az ipari állattenyésztés gazdasági fenntartásához.

A sertések tehát a házban vannak: testük felületekké, bevonatokká és háztartási cikkekké lényegült át. De a fordítottja is igaz: a ház is benne van a sertésben. A nagyipari körülmények között élő állatok életét ugyanis ugyanaz a gazdasági rendszer alakítja, amely testük melléktermékeit tisztító- és emulgeálószerekké, valamint további háztartási anyagokká gyúrja át.

A folyamatos növekedés, valamint a sertéstenyésztés modern esztétikája és gazdasági modellje régóta az állati melléktermékekre is épül. A 20. századi formatervezés ikonikussá vált tárgyai és anyagai – a rétegelt lemez, a hajlított csőacél, a puha textíliák, az antibakteriális csempeburkolatok – nem létezhetnének a sertésfeldolgozás technológiái nélkül, hiszen előállításukhoz szükség van a sertésfeldolgozás során kinyert anyagokhoz.

Az iparágaknak ez a 20. század során megfigyelhető „elállatiasodása" nem csupán azt eredményezte, hogy egy állati eredetű melléktermékekből felépülő környezet vesz körül bennünket, hanem azt is, hogy együtt kell élnünk ennek a folyamatnak a negatív következményeivel. Az ipari termelés melléktermékei nem tűnnek el; egy részük hasznos termékké alakul, amely nap mint nap szolgál bennünket; a másik részük hulladékként és szennyezésként végzi, amelynek terheit gyakran más közösségek és ökoszisztémák kénytelenek viselni. A kiállítás tere a nagyipari sertéstenyésztés könyörtelen költészetét visszhangozza: a sertéssé váló világ és a világgá váló sertés körforgását.

És micsoda világ ez... Az ipari méretű sertéstelepek egyre nagyobb területeket foglalnak el, a mezőgazdasági táj meghatározó elemeivé válnak, és olyan intenzív tenyésztési és genetikai szelekciós rendszert működtetnek, amelynek célja, hogy a kocák a természetesnél akár kétszer több malacot hozzanak világra. Ennek ára, hogy naponta több tízezer malac pusztul el a tenyésztés során, „járulékos veszteségként". Ezek a nagyipari létesítmények a műtrágya-elfolyás miatt elszennyezik a felszín alatti vízkészleteket; a trágya beszivároghat a védett természeti területekre, majd végül a tőzeglápokba, vizes élőhelyekre, folyókba és tengerekbe.

Nem lenne feltétlenül szükségünk sertészsír-alapú tömítőanyagokra otthonaink szigeteléséhez. A sertészsír lepárlásából és a zsírbontásból kialakult eljárások ugyanakkor tömegek számára tették megfizethetővé ezt a fajta hatékony szigetelési megoldást: a méretgazdaságosság révén így a korábban luxusnak számító anyagok és felületek sokkal több fogyasztó számára váltak elérhetővé.

A sertések testének melléktermékeiből a modern ipar simaság-érzetet és víztaszító képességet állít elő. Ezek az érzetek mindenütt jelen vannak, keletkezésük mégis nehezen visszakövethető. Mi pedig továbbra is azoknak a helyeknek a közelében élünk, ahol ezek a testek milliószámra növekednek és pusztulnak el. A háztartási kényelem ökonómiájának eredményeképpen szokatlan intimitásban élünk együtt a sertések maradványaival.

Nem könnyű megérteni, átérezni és átélni az állatok testeinken, lakótereinkben és a különféle tájakon keresztül történő áramlásába beágyazódó, kizsákmányoló gazdaság hatását. Ehhez