**Mindennapi kenyér / Daily bread**

Mindenkinek megvan a maga kenyere. Alapvető, napi, nélkülözhetetlen dolog.

Őrölt magvak, víz, só és hő. Ezek az építőanyagai.

A jó kenyér belül puha és kívül ropogós. A kétféle minőség kiegészíti és erősíti egymást.

A keményebb héj a szerkezet, a puha bél pedig a lélek. Héj nélkül összeesne, bél nélkül pedig üressé válna. Ha az összetevő anyagokat eltúlozzuk nem áll össze, vagy használhatatlan lesz számunkra. Ha túl sok hőnek tesszük ki, végletekig kiszárad. Egy jó kenyérben egyensúlyban van minden összetevő.

A jó ház és a jó élet is az arányok és mértékek finom összefüggésein alapszik. Se nem túl sok, se nem túl kevés. Kell lennie egy pontnak, egy érzésnek, amikor azt mondjuk : ez elég.

Mint amikor a jó kenyeret minden nap kivesszük a kemencéből.

Bevezetés

A biennálén az installációk általában vagy egy speciális témát dolgoznak fel és mutatnak be háttérkutatások és látványos megoldások segítségével, vagy egy erős karakterű építészeti teret hoznak létre de sokkal elvontabban - vagy egyáltalán nem - fejtik ki a mögöttes tartalmat. Ezt az utóbbi hozzáállást megragadva a magyar pavilonban nem egy speciális témát akarunk megragadni, hanem egy érzetet egy hozzáállást akarunk sugallni, amiből mindenki le tudja szűrni a saját tanulságait. Az építészet számunkra nem csak az építészeti elemek elrendezéséből áll, a mindennapi fontos dolgok is az építészeti gondolkodás hatáskörébe tartozhatnak, sőt az építészeti gondolkodás nem csupán az építészeti gondolkodók sajátja kellene hogy legyen, hanem mindenkié.

Az építészetben és a mindennapi életben is többek között aztfigyeljük, hogy az ember kényelmi állapota hogyan viszonyul valódi igényeihez és szükségleteihez. Mi az a mennyiségi és minőségi tartalom amire azt tudjuk mondani, hogy nekünk ez elég. Ezt az univerzálisan is értelmezhető attitűdöt szeretnénk bemutatni. Tervünk, hogy ezt a magyar alakor gabonából minden nap frissen sütött kenyéren keresztül tegyük meg. Az alakorbúza, a tönkölyhöz hasonlóan az egyik legtisztább gabonának számít. Házi malomban őrölve textúrája por-szerű, sokkal lágyabb, mint a többi búzáé. Illata jellegzetesen komlós, édeskés. A belőle készült kenyerek, lepények speciális íz világgal rendelkeznek. A kenyér társadalmi rétegtől függetlenül minden kultúrában ott van az asztalon. Mindenki tud azonosulni vele, valamint azzal a gondolattal is ami ezt az installációt létrehozná.

Megvalósítás

A palivon terében egy speciális kenyérkészítő műhelyt építenénk fel, azaz a pavilon terét mint egy adottságot vennénk figyelembe, amibe egy funkcionálisan jól működő de a hagyományostól eltérő, szokatlan, újszerű teret rendeznénk be. Az alapvető funkcionális elemek és eszközök a következők lennének: tüzifa, gabonaraktár, pékség, kemence, asztal, és a kenyér.

A tüzifa egy hosszú és keskeny rakásban lenne tárolva, ami a külső térből indul és a pavilon bejáratán keresztül beérne az átriumig. A pavilon terébe belépve először a hamuval és füsttel keveredő fa illata csapna meg minket majd az átrium terében megjelenő nagy méretű fa tüzelésű bádog borítású kemencére lennénk figyelmesek. Sütés közben ennek a füstje messziről beazonosíthatóvá teszi a magyar pavilont.

Balra indulva a hengeres térben az alakor gabonához kapcsolódó történetek, információk, képanyag stb.. lennének elhelyezve majd továbbhaladva a bal oldali nagy térben létrehozott gabonaraktárba érkeznénk. A szemmagasságban felfüggesztett 30 kilós alakor gabonazsákok mindegyikén egy-egy mondat, vagy fotó jelenne meg. Ez lenne a kiállítás fő információ-hordozó felülete, ezeken a zsákokon keresztül mutatnánk be a képviselt attitűdhöz kapcsolódó projekteket, fotókat, munkákat, adatokat vagy tennénk fel ezekhez kapcsolódó költői kérdéseket. Néhány példát említve: létminimum-létmaximum adatok a világból, emberi térméretek a lakóházakban világszerte, vagy Makovecz Imre minimál tér pályázata, a témához kapcsolódó független fotók stb… A zsákokra rányomtatandó anyagok természetesen egy hosszas gyűjtés és válogatás eredményei kell legyenek. A nyomtatás technikája hasonlóan történne, mint a gabonás zsákok saját információjának nyomtatása. A zsákok folyamatos ürítése alulról történne, így azok a helyükön maradnának a kiállítás egész ideje alatt. Felfüggesztésükre speciális fém függesztő szerkezetet terveznénk.

A központi részen hátul, de mindkét nagyobb térbe kissé benyomulva építenénk meg a pékség terét. A geometrikus gipszkarton fal formákkal lehatárolt steril térben naponta kétszer történne gabona leőrlése, a tészta gyúrása és dagasztása, majd pihentetése. A pékség tere közvetlen kapcsolatban lenne az átriumban lévő kemencével, de a gabonatárolóhoz és a kenyér teréhez pedig egy-egy ablakkal kapcsolódna. A pékség falai által létrehozott szűkületen túlhaladva érkeznénk meg a jobb oldali nagy térbe ahol kenyerek egy hosszúkás asztalon lennének elrendezve. A pavilonban az információk, a ránk ható illatok és különböző tér és fényhatások ebben a térben érnek össze igazán,így itt esik le, hogy hol is vagyunk valójában. A különleges kenyérműhelyen végighaladva a látogató nem érti, hogy egy munkahelyen van vagy egy kiállításon van, csupán azt érzi hogy a pavilon szecessziós tere és a benne létrehozott kortárs építészeti elemek együtt valami újszerű, mégis ismerős egységet alkotnak. Mielőtt elhagyja a pavilont, minden látogató vehet, törhet vagy vághat a kenyérből.

A biennálé folyamán havonta más és más magyar pékműhely készítené el a saját kenyerét a fa tüzelésű kemencében. Ez a pékeknek egy érdekes megnyilvánulási lehetőség és kommunikációs felület is lehetne egyben, ami valójában azt is jelentené, hogy a pavilon létrehozásán kívül a fenntartása talán lényegesebb tényező a folyamat-alapú koncepcióból adódóan. A kenyeres asztal mellett lennének kis papírzacskók, amiken a gabonás zsákokon megtalálható információ vagy képanyag lenne rányomtatva kenyér összetevőinek feltüntetése mellett. Ez lenne a kiállítás szóróanyaga a kenyérrel együtt. Az egyszerre általános és univerzális téma és a fenntartási extra költségek nem indokolják szerintünk egy vastag összefoglaló katalógus létrehozását. A hat hónap folyamán az installációról folyamatos fotó és videó dokumentációt készítenénk, amit az esemény kommunikációjában használnánk.

Üzenet

Az építészeti minőség az általunk képviselt formanyelven és gondolkodásmódon keresztül, valamint a hétköznapi funkció egy ilyen térbe helyezése által lenne tetten érhető ezeknek az első látásra meghökkentő, azonban nagyon is funkcionális elemeknek a segítségével a térben. Ezzel kifejeznénk azt a véleményünket is, hogy az építészet legfőbb feladata első sorban az életminőség javítása lenne.

Nem akarunk semmi újat feltalálni, csak egybe akarjuk fűzni a meglévő régit a kortárssal azon túl, hogy a kurátori felhívásnak megfelelően meg kívánjuk ünnepelni a természet ajándékait. Azt tudjuk, hogy hogyan tud jól működni a szigorú funkcionalitás szintjén egy ilyen kenyérműhely, de hogy egy ilyen térbe helyezve hogyan csapódik le az emberekben azt nem is szeretnénk előre meghatározni.

„To think you know how things are is the death of everything that is new, refreshing and productive” Peter Markli

.