

Robertas Narkus

Gut Feeling

Šiuolaikinis menas vėl mėgina išgelbėti pasaulį. Šį kartą jaunas ir veržlus menininkas su savo komanda leidžiasi arčiau žemės, arčiau paprastų žmonių, tiesiai į „Castello” - bene paskutinį negentrifikuotą darbininkų klasės skersgatvį Venecijoje. Jo skelbiamas tikslas: suteikti balsą vietos žmonėms, juos išklaudyti ir padėti kovoje su blogiu – kapitalistine santvarka ir planetą žudančiu neoliberaliu demonu, kurį reprezentuoja piktasis verslininkas, ketinantis pastatyti didžiulį stiklinį viešbutį, užstosiantį saulę greta augantiems vienuolių vynuogynams. Tačiau menininkas kovoja ir su savo vidiniais demonais, troškimu susilaukti šlovės, garbės, pripažinimo ir globos iš mecenatų bei kitų galingųjų. Kaip gi jis pasielgs? Kieno pusėn stos? O gal jam pavyks rasti kelią per vidurį ir sutaikyti, suvienyti žmones bendram tikslui?

Šiame nelengvame kelyje priimti sprendimus herojui padeda keistas vidinis balsas “gut feeling” - žarnyne gyvenančių bakterijų choras. Norėdamas pasiekti savo tikslų įgalinti žmones ir rasti bendrą kalbą, menininkas skersgatvyje buvusioje ir apleistoje skalbykloje įsteigia socialinę skulptūrą - invazinių jūržolių perdirbimo ir fermentavimo kooperatyvą. Šiame kooperatyve jis įdarbina savo senus ir naujai sutiktus bendražygius, bendradarbiauja su vietos bendruomene bei bakterijomis. Tarsi svarbiausias mūsų epiniame fantastiniame filme, čia prasideda kova už žmonių širdis ir protus.



“Salizadade le gate” skergatvyje parduotuvėlės ir smulkus verslas išgyvena sunkmetį, nors niekada jiems labai ir nesisekė. Apdulkijusios vitrinos, apkaustytos sunkiomis, aprūdijusiomis langinėmis užvertos jau daugelį metų. “Castello” visada buvo raupsuotojų, darbininkų, pranciškonų vienuolių ir Maltos ordino rajonas. Ant sienos mažytė graviūra vaizduoja mergelę Mariją stovinčią ant sviedinio? Marco Scourati, daugiametis Lietuvos pavilionių skautas ir vietos bendruomenės aktyvistas paiškina - “Šiuose namuose buvo gaminamos *la bomba*, greta esančiam arsenalui, pasitaikydavo, kartkartėmis kuri kamera imdavo ir susprogdavo”. Vis dėl to abejotina reputacija ar apvaizdos globa šį rajoną apsaugojo nuo įvairių negandų. Mano apsilankymo dieną, trečiąjį liepos šeštadienį, švenčiama viena didžiausių metų švenčių - “Radentore”, skirta pažymėti pergalę prieš marą, pražudžiusį tūkstančius venecijiečių ir didįjį tapytoją Ticiano, tačiau kaip pasakoja legenda visame “Castello” nebuvo užregistruotas nei vienas mirusys. “Galbūt ši stebuklinga jėga saugo mūsų skersgatvį nuo zombių turistų ir toksiško kiniečių kapitalo, vieną po kito siurbiančio gyvastį iš aplinkinių kavinių restoranėlių” - su kartėliu šypteli Marco, modamas ranka Mario, „Bar al Canton“ savininkui. Akivaizdu kad, priešnuodis čia kitas - “Salizadoje la gate” veikia nerašytas susivienijimas, grįstas itališka bendruomenine ideologija, iš kartos į kartą perduodama bendrabuvio ir solidarumo tradicija.



Skersgatvis ir jame nebeveikiančios parduotuvėlės, sandėliukai, vitrinos bei skalbykla tampa pavilonu



Tabako parduotuvėlė



Darbo čia nėra daug, jaunimas išvykęs, tam tikra prasme „Castello“ gali priminti Lietuvišką provinciją. O gal taip atrodys netolima ateitis, kai visi aprūpinti *universal basic income*, kiauras dienas bendraus ir smagiai leis laiką kavinėje.



Gatvės gale veikia savo pasiūla itin turtinga savo pasiūla, specializuota vaisių ir daržovių parduotuvė.



Jau keletą metų apleista parduotuvė, nuomos kaina metams (600eu/mėn).



Populiarus ir gerai bienales lankytojams pažįstamas baras.



Buvusiame hospise veikia politiškai aktyvus jaunimo klubas “Morion”.

Veikėjai:



Robertas Narkus — the artist (madingas menininkas, iš buvusios Sovietų Sąjungos respublikos, hetero, su dviem vaikais)



David Chaim Zilber — daug metų geriausių pasaulio pripažinto restorano “Noma” restorano fermentacijos laboratorijos bendrąkūrėjas (kanadietis gyvenantis Kopenhagoje).



Undaria pinnatifida — invazinė jūržolių rūšis iš Azijos, plačiai naudojamas maisto produktas, žinoma kaip „wakame“, per pastaruosius tris dešimtmečius, kartu su prekiniiais laivais, išplitusi visame pasaulyje, taip pat ir Venecijoje.



Lactobacillus Bacterias — fermentavimo, rauginimo bakterijos, naudojamos įvairių fermentacijos procesų metu.



Vietos bendruomenė, kultūrinis klubas “Olivolo”.



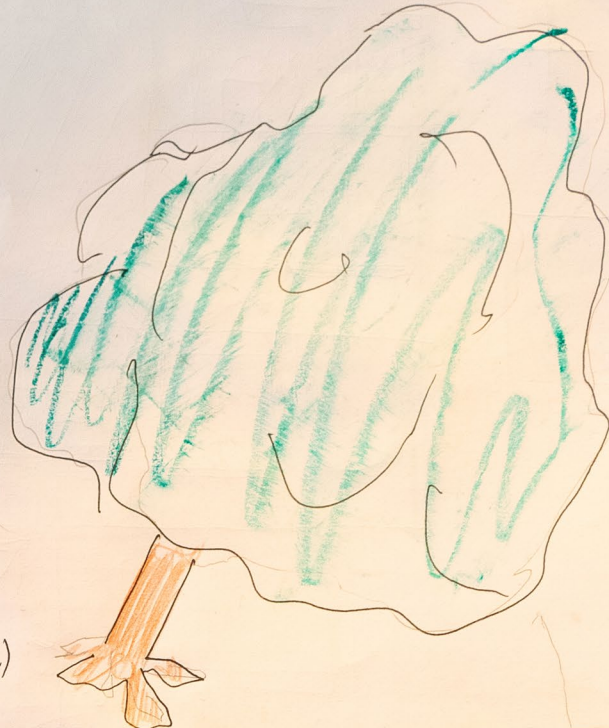
Stambus verslas, ketinantis 2022 m. pastatyti viešbutį, kelia pasipiktinimą vietos bendruomenėje.

Robertas Gut Narkus
Feeling
Lithuanian Pavilion



“Gut feeling” pavers visą kvartalą ir skersgatvį pavilonu. Buvusios skalbyklos, parduotuvėlės sandėliukų ir veikiančių osterijų (bistro) erdvėse išsiskleis menininko režisuojama socialinė skulptūra, kurios epicentre hiperbolizuotas (menininko žodžiais - “užturbintas”) invazinių jūržolių perdirbimo kooperatyvas. Gamyba, ekonominiai santykiai, gentrifikaciniai procesai ir pats paslaptingas produktas čia tampa fantasmagoriško ir nenuspėjamo scenarijaus varikliu. Žiūrovas pro vartus įžengia į globalų kaimą (savotišką *China town*) kuriame persipina pasaulio kultūrinės, biologinės, technologinės ir kulinarinės tradicijos. Buvusioje skalbykloje įrangtame ceche DIY (pasidaryk pats) bio-reaktoriuose auginamos invazinės jūržolės - „wakamės“, tampa vienu iš pagrindinių visą apimančios skulptūrinės instaliacijos elementu. Augančios, gyvos ir džiovintos jūržolės, rodos, apraizgo erdves ir mintis, tapdamos neoliberalios plėtros idėja apsėstos logikos metafora. Ja galima grožėtis ar baisėtis, užuosti ir, žinoma, ragauti prisėdus čia pat veikiančiame restorane.

Tačiau po įtaigia, atžįstamai šiuolaikinio meno instaliacija slepiasi atvirumo jausmas. Neslėpdamas prieštaringos projekto prigimties menininkas kuria radikaliai nuoširdų santykį su bendruomene ir žiūrovais veikėju.



lėjimas

"LAUNDRY"
BUVUSI SKALBYKLA
(nuoma 1000 eu/mėn)

VEIKIANTIS
RESTORANAS
SU NENAUDOJAMA
IRLAISVA
VIRTUVE
(PARTNERIAI)

BARAS
"EL CANTON"

GUT FEELING

VIDEO
EKRANAS
SU AKTUALIA
INFORMACIJA

DARŠOVŲ
IR VAISIŲ
PARDUOTUVĖ
(PARTNERIAI)

OLIVOLO
KUTUROS
KLUBAS
(ex komunistų
partijos biuras)
MARCO
SCURATI
(vadovas)







Gut Feeling



„Gut Feeling“ už kadro,

birželio. 30

Gyvename nuojauta, kad kažkas netrukus atsitiks. Mums visiems. Tačiau ta nuojauta gyvena kiekviename atskirai. Kalbant moksliškai, nuojauta gyvena mūsų žarnyne ir sukelia mums jausmą, kurį lietuviškai vadiname „druge-liais pilve“. Už šį jausmą atsakingi sudėtingi mūsų organizmo biocheminiai procesasai ir milijardai bakterijų, kurios sąveikaudamos su žarnyno sienelėmis įtakoja mūsų nuotaikas, savijautą, o kartais – net sprendimus.

Kaip parodė pastarasis pusmetis, už sienų, institucijų, pozų ir gandų yra žmogus, kuriame nuolat persipina tragedijos ir komedijos. Štai, stoviu priešais veidrodį ir balsu repetuoju kaip pasakysiu: „Lietuvių menininkas Venecijos Bienalėje atidarys jūržolių perdirbimo ir fermentacijos kooperatyvą (tai yra, bioinstaliaciją/soci-alinę skulptūrą)“. Esu profesionalus kūrėjas, nuotuokiu, kur bręsta idėjos, kaip pažadinti kūrybiškumą. Žinau technikas, padedančias užgriebti naujas mintis, tačiau, kad ir ką bebūčiau daręs, kad ir kaip būčiau bėgęs nuo šios idėjos: apsukus ratą atsidurdavau miške toje pačioje vietoje. Supratau turįs pažiūrėti giliau, prisizūminti.

Palinkau arčiau mikroskopo, pažiūrėjau atgal į savo užrašus ir supratau, kad tai nėra atsitiktinumas ar trendas (fermentacija pastaraisiais metais yra viena labiausiai augančių meno tendencijų). Štai čia, prieš aštuonis metus kūriau skulptūrą/instaliaciją, kurios forma primena bakteriją su mitochondrijomis ir kitomis dalimis. O čia, mano kvazi restoranas – virtuvė ant olandiško dviračio bakfietso vadinosi „Inside Floyd“ – kurio logotipe bakterijos pjūvis. Vėliau galerijoje viriau aštunkojų rašalą, fantą, kol atsitiktinimai nuvedė iki tikro menininkų valdomo restorano atidarymo.

Atsisegiau marškinius ir pasi-žiūrėjau į savo pilvą. Ten, viduje – visata, milijardai mikro ląstelių, kurios taip pat turi savo troškimų, siekia išgyventi ir įsitvirtinti. O kas jeigu jos įtakoja mano sprendimus? Telefonu paskambinau bičiuliui bioinžinieriui pasiteirauti dėl tokios hipotezės teisingumo ir po ilgo pokalbio priėjome išvados, kad visai gali būti jog šie mikroorganizmai su-pranta (na, ne ta žmogiškąja prasme): jų ateities perspektyvos taptų žymiai pa-trauklesnėmis jeigu jie įtikins imtis daryti fermentavimo gamyklą. Tik jei-gu jiems kažkaip pavyktų mane įtikin-ti, kad tai yra geriausia idėja. Jie žino, kad kartu mes galėtu-me pasiekti daugiau žmonių, užvaldyti jų skrandžių sienelės, širdis ir pro-tus, pakeisti pasaulį. Atrodo, girdžiu balsą, kuždantį: „Mes gaminsime „Gut feeling“, tai bus tokia fermentacijos pagrindu grįsta esencija, kuri privers žmones vėl labiau pasikliauti savo nuojauta, – mikstūra, sugražinsianti tikėjamą iracionaliais sprendimais. Juk tai dabar taip svar-bu!“

07.01

Aš nenoriu taip greit pasiduoti. Mano kūną ir protą krečia abejonės. Galbūt taip atorodo demoniškas apsėdimas? O kas jeigu tai nėra pati pati geriausia idėja?

07.16

Suprantu, kad turiu nuvažiuoti į Veneciją patikrinti savo nuojautos. Susisiekiame su Marco Scurati, vietos lokacijų skautu ir daugiamečiu prodiuseriu. Mes apžiūriname daugybę nuostabių erdvių, *palazzo*, Giudekos sandėlių, tačiau galėjome ir negaišti. Aš radau tai, ko ieškojau pakeliui į pirmąją lokaciją. Man aišku, kad paviljonas turi būti gatvėje tarp žmonių, ištirpti tarp tikrų veneci-jiečių, paprastų darbininkų bei meno pasaulio elito. „Campo de la Gato“ –

delegato skveras. Viskas idealu, trumpučiam skersgatvyje eilė senai neveikiančių parduotuvėlių, prekių sandėlių, vitrinų. Pati lokacija gerai pažįstama *biennale people*, nes yra greta buvusių Lietuvos paviljonų: už kampo – Žilvino ir Dariaus „Scoleta“, dar giliau, kažkur gatvėlių žarnyne praėjimas ir į „Marina“. Štai ant kampo, truputi atokiau nuo triukšmingesnių bariukų – kurie labai apsidžiaugė mintimi, kad čia, šioje gatvėje galėtų atsirasti paviljonas; yra tuščia erdvė, buvusi skalbykla: dideli vitrininiai langai, net sienos išklotos steriliomis plytelėmis. Žiūrovai gali net ne užėiti į vidų ir gėrėtis instaliacija pro langus. Toks *windows shoppingas*. Ši lokacija vadinsis „Laundry“ (angliškai: skalbykla). Čia vyks performatyvi gamyba, valymas, džiovinimas, fermentavimas ir pakavimas.

07. 17

Marco nusiveda mane į savo ofisą. Pasirodo, tai yra buvusi vietinės komunistų organizacijos būstinė. Sienos apkaltos šaliuote, tokia pat, kaip kadaise daugiabučiuose. Man pašiurpsta oda. Aš suprantu, kad Marco yra ne šiaip kairysis, bet tikras vakarų komunistas: nuoširdus ir tikintis teisingesniu pasauliu. Mane ištinka kultūrinis šokas – kūjis ir pjautuvas. Juokais pasidarau nuo-trauką su jo iš stalčiaus ištraukta raudona vėliava. Veide matomas pasimetimas. Dabar paaiškinsiu savo pažiūras: esu tradicinis menininkas eko- socialinis-optimistas. (Wtf?) Esu palinkęs kairėn, tikiu mokesčiais, tačiau man progresas ir laisvė veikti yra svarbiau už valstybės reguliavimą. Kitaip ir būti negali, juk užaugau „pereinamuoju laikotarpiu“. Ir kodėl aš čia taip daug rašau apie politines pažiūras? „Gut feeling“ susideda iš trijų, o gal ir daugiau dimensijų: asmenininis, mano kuriamo personažo kova su savimi, vidinėmis prieštaromis bei simbiozė su bakterijų šeima. Čia jau susiduriame su

aktualiais post humanistinės filosofijos ir politikos klausimais.

Kitą vertus – labai dažnai menas yra linkęs atkreipti dėmesį, pirštu baksnoti į problemą, tačiau tuo atsakomybė ir baigiasi.

Tam kartui, be abejo, mes grįšime prie materialumo, prie formos, estetikos klausimų, bet šiandien turime siekti susitaikymo, sumažinti ambicijas ir ego.

07.30

Žarnų patarėjai padiktavo susisiekti su David Zilber: savamokslio mokslininko, garsiojo „Noma“ restorano Kopenhagoje fermentacijos laboratorijos vadovo. *High-shot*. Mano laiškas jam labai patiko ir mes dar tą pačią popietę kalbėjomes telefonu. Jis prieš savaitę išėjo ieškoti naujų iššūkių ir mano pasiūlymas atskriejo pačiu metu. Žarnos ploja katučių. Aš teisingame kelyje.

08.01

„*Undaria pinnatifida*“ yra viena iš top invazinių jūros augalų rūšių. Per pastaruosius keletą dešimtmečių iš tolimosios Japonijos ir Kamčiatkos ant prekinų laivų apkeliavusi visą pasaulį. Ji gali paaugti centimetrą per parą! Venecija jūros žolių gniaužuose, mirga antraštės, mokslininkai susirūpinę. Tačiau ši žolė yra taip pat ir gamtos stebuklas – tai yra ta pati jūržolė – „wakamė“, itin maistingas japonų, korėjiečių virtuvės pagrindas. Taip pat šie dumblių pelenai buvo naudojami stiklui gaminti (iš pelenų išgaunamas sodos karbonatas, ar todėl kai kurie stiklai turi tokio jūros žydumo? Jų lapai naudojami, rūbų, baldų ir lempų gamyboje (paskutinis ekomados klyksmas)).

Bet man jų pritaikymo galimybės ne tiek labai rūpi. Jos turi savo bauginančio grožio, plastikos ir paslapties.

Mes rinksime ir perdirbsime „*Undaria pinnatifida*“ į „Gut Feeling“.

