

Vásárfia- Mesterséges designevolúció

Írta: Hajjichael Ádám, Nagy Anna Nóra és Szatmár-Margitai Zsófia
2013 október

1.Bevezetés

1.1 Az összefoglaló bemutatása

Az alábbi összefoglaló a „Vásárfia – Mesterséges designevolúció” tervezési folyamatának és végeredményének bemutatása, egy olyan tervezési módszer gyakorlati alkalmazását írja le, amely designelméleti kérdésekre keresi a választ tárgyak formájában. Az ilyen módszerű tervezés során a pragmatikus tervezés lépései mellett fokozottan előtérbe kerül a tárgyak története, a hagyományörzés, a tárgyak és tulajdonosuk között kialakuló intim viszony és olyan – a tárgyak által kiváltott - érzelmek, amelyek empirikus módszerekkel igen nehezen leírhatóak.

Ez a módszer erősen igényli a műszaki szemlélet más, elméletibb tudományokkal való kibővítését. A rendszer egyszerre racionális, történelmi és érzelmi tervezési eljárás, aminek bemutatásához szükséges külön definiálni az emocionális design alapjait, valamint a designevolúció elméletének lényegét.

1.2. Érzelem a tervezésben

Funkcionalista, racionális szemszögből tekintve az emberi érzelmek egy olyan visszajelzési rendszer részei, amely megmutatja az adott személynek, hogy a zajló események ártóak vagy kellemesek a számára. Az ilyen meggyőződések a minket körülvevő dolgokról a legalapvetőbb motiváló erők [1]. Mivel az emberi lét alapvető része, hogy eszközöket készít, amikben saját elméjének kiterjesztését állítja elő,[2] a modern ember szinte teljes élettere általa készített mesterséges környezet. Így logikusan következtethető, hogy ezen körülmények tudatos tervezésével befolyásolhatóak az emberben lezajló érzelmek és a visszajelzések összessége is.

A huszadik század tervezési szemléletében az emberi tényező a funkció mögé szorult, s nagyon sokáig ott is maradt. Míg a történelem korábbi időszakaiban az embereket szinte kizárólag személyes tárgyak vették körül, melyeknek egytől-egyig története volt, a modern városi ember egy olyan tömegtermelt környezetbe került, ahol minden hatékony, minden mintaszerű és ésszerű. Ezáltal megjelent a személytelen tárgyak világa.[3]

Leszögezhető tehát, hogy az emberben lévő érzelmek folyamatos interakcióban vannak az őt körülvevő tárgyakkal. A mai modern design ennek egyre inkább tudatában van, és egyre inkább előtérbe kerül a felhasználó érzelmein alapuló tervezési szemlélet.

Alapvetően racionális gondolkodásmód jellemzi az embert, mivel így jut hozzá azokhoz a dolgokhoz, amikre szüksége van, azonban ha döntéshelyzetre kerül sor, igencsak valószínű, hogy érzelmi alapon oldódik meg. Azonos funkciókat betöltő tárgyak közül a mellett dönt, amelyik jobban illeszkedik a saját érzelmi világához.[4]

Akadnak tárgyak, amik funkciójuktól teljesen függetlenül jelentenek értéket. Lehet egy fületlen teáskanna a konyha párkányára kirakva, amit teljes mértékben értelmetlen használni, mert sokkal praktikusabb darabok is vannak nála, mégis kitüntetett helyre kerül, és a ház vendégei ebben kapják teájukat. [5] Ilyenkor a tárgy érzelmi vonatkozása teljesen felülmúlja a funkcionalitást. Az ilyen tárgyak nagyon fontosak. Nem a turistáknak szánt szuvenírekről van szó, hanem az olyan tárgyakról, amelyek pusztán létükkel, a mögöttük álló történettel érzelmi alapon tartoznak a felhasználóhoz.

Több szempont szerint is elkülöníthetjük a tárgyakkal kapcsolatos érzelmeket. Az egyik elmélet szerint a *termékkel kapcsolatos érzelmek lehetnek abból fakadóak, hogy a felhasználó eléri vele a célját (instrumentális), a felhasználás során okozott élmény váltja ki (esztétikai), a korábbi meggyőződéséhez igazodik (szociális), illetve ha újszerűségével magával ragadó (érdeklődést keltő).[6]*

Ezekből a szempontokból érezhető, hogy milyen széles spektruma van az ember tárgyakhoz fűzött viszonyának. Így az érzelmekre apelláló tervezőnek nemcsak a választás pillanatát kell átgondolnia, de az egész terméket körülölelő érzelmvilágot is.

1.3. Designevolúció

Az általunk kifejlesztett fogalom viszonylag egyszerűen definiálható.

Az élőlények evolúciójának elmélete szinte mindenki számára ismert és a tudományos közösségek által elfogadott tény. Az egyes fajok generációról-generációra történő apró változásai során kirajzolódnak az adott környezeti körülményekre adható legjobb válaszok, amik alapján a faj a legerősebb, legrátermettebb egyedet örökíti tovább, ezzel tartva fenn a folyamatos fejlődést. Az emberi faj is ilyen módon alakult ki évmilliók és generációk sokasága alatt, azonban az általa készített tárgyak fejlődése már sokkal gyorsabb folyamat.

Az egyes problémák megoldására készített tárgyak sokfélék. Ezek közül azonban akadnak olyanok, amelyek hatékonyabbak az adott körülmények között, és ezek elterjednek. Ilyen módon alakul ki az egyszerű pattintott kövekből a kés, a lándzsa, a nyílvevő. A körülmények változásával - társadalom, vallás, technológia - egyes tárgyak átalakulnak, alkalmazkodnak a megváltozott helyzethez, vagy kihalnak. Igen hasonló módon a fajok fejlődéséhez és letűnéséhez.

Ugyanúgy, ahogyan a biológiában, a tárgyak fejlődésében is vannak nagy kihalási időszakok. Létezett földtörténeti időszak, mely a Földön élő fajok kilencven százalékának kihalásával járt. Az ilyen kihalási időszakok függetlenek attól, ahogyan az élőlények korábban fejlődtek. Olyan gyors körülményváltozás ez, amire az evolúció nem képes ugyan ebben az iramban reagálni. Nem tudhatjuk azonban, hogy egy ilyen alkalommal kihalt faj életképes lenne-e a kihalást követő időszakokban.

Pontosan ez játszódik le némely tárgyak esetén is. Az egymást követő tárgyi generációk és fejlődéssorozatok közben, egy gyorsan megváltozó külső körülmény következtében – háború, társadalmi rendszer változása, technológiai áttörés – az adott kor tárgykultúrája teljesen megváltozhat, korábbi termékek tömeges eltűnését okozva. Sok esetben itt sem tudható, hogy egy adott tárgy eltűnése valóban szükséges volt-e, vagy csak egy szerencsétlen véletlen következménye.

Az általunk végzett kísérlet azzal a kérdéssel foglalkozik, hogy lehetséges-e a történelmi kihaláson átemelni egy tárgyat, és kortárs, élő terméké alakítani a mai kor design szemléletének felhasználásával.

2. A projekt részletezése

2.1 A tagok bemutatása

Dombon-a-tanya:

Egy kísérleti műhely, ami designelméleti kérdésekre keresi a válaszokat tárgyak formájában. A tárgyak itt nem a mindennapi értelemben vett használati tárgyak, hanem a vizsgált kérdésekre született válaszok fizikai leképezései, melyek történeteket mesélnek, érzelmeket, gesztusokat, szokásokat közvetítenek. Racionalizálják és tárgyban összegzik az emberi emóciókat.

Katlan Tóni Vendéglője a Malomhoz:

Vendéglő, melynek küldetése a magyar vidéki konyha felvirágoztatása, őszintén és egyszerűen, ahogyan ez régen volt. Századelős, főúri, polgári és paraszti ételek felelevenítése, elfeledett receptek felkutatása, átértelmezése, a mai kor számára is érthetővé, élvezhetővé tétele.

Füvönülők:

A Moholy-Nagy Művészeti Egyetem és a Budapesti Műszaki Egyetem hallgatóinak kis csoportja, közöttük formatervezők és designelméletiek, akiket speciálisan erre a feladatra kért fel a Katlan Tóni Vendéglője a Malomhoz és a Dombon-a-tanya, hogy együttesen tervezzenek, gondolkozzanak és vizsgálják a mesterséges designevolúció elméletét.

A csoport tagjai:

- Nagy Anna Nóra (Dombon-a-tanya)
- Novotni Antal (Katlan Tóni Vendéglője a Malomhoz)

Füvönülők:

- Abaffy Kinga (MOME designelmélet)
- Haijichael Ádám (BME terméktervező)
- Janoch Dénes (MOME formatervező)
- Matiz Kinga (MOME formatervező)
- Szabó Réka (BME terméktervező)
- Szatmári-Margitai Zsófia (MOME designelmélet)
- Szőke Barbara (MOME szilikát)

2.2 Feladtleírás, célkitűzés

A hagyományos, népi vásárok a kereskedelmen kívül is kiemelt fontosságú találkozóhelyek voltak. A közösségiség, a kapcsolatépítés, a rokonlátogatás és a beszélgetés terei. A vásárfia, a vásári élmény emléke egy tárgyban, amit a szeretteinknek ajándékozunk, egy kedves gesztus tárgy formájában. A vásárok társadalmi leértékelődésére az elmúlt száz év történelme a magyarázat: a háborúk és viszontagságok miatt a vásárok hosszú időre, szinte teljesen eltűntek életünkben és ezzel együtt a vásárfia is.

Azt kutatjuk, hogy ez után a leértékelődés után újra lehet-e éleszteni, folytatni lehet-e, kell-e a hagyományt, ezt a kedves vásári szokást: új vásárfiakat tervezünk.

A kísérletünk egy mesterséges folyamat, egy mesterséges designevolúció, hiszen a vásári szokások megtörése miatt, a tárgyak, a vásárfiak nem fejlődtek, alakultak az évek során, nem alkalmazkodtak a korhoz, nem fejeznek már ki érzelmeket, nem mesélnek el történeteket. Értelmüket veszítve beleragadtak egy ma már érthetetlen, leegyszerűsített sablonrendszerbe. Mi most mesterségesen próbáljuk ezt a fejlődést előállítani, egy tárgyfejlődést, egy designevolúciót létrehozva. Vásárfiakat tervezünk, amik pótolni akarják az elmúlt évtizedeket és a mára reflektálni.

A kérdés, hogy a mesterséges designevolúció során (újra)tervezett tárgyak megállják-e a helyüket, hogy valóban létre lehet-e hozni új tárgyakat egy újrafelfedezett szokásból, amit mesterségesen implikálunk? De mindezek hátterében a nagy kérdés áll, hogy mi is a mai vásárfia? A válasz magára várát, az időre és az Önök döntésére.[8]

Ahogy az összefoglaló leírásából is olvasható, a korábban bemutatott csoport kitűzött feladata a hagyományos népi vásárok, a hozzájuk kapcsolódó tárgyak, ételek és azok történetének elemzése, majd ez alapján olyan új tárgyak tervezése és kivitelezése, amelyek megfelelnek a mai kor elvárásainak, mégis magukban hordozzák annak az elveszett tárgykultúrának az értékeit, amit elődeik képviseltek.

A cél az alábbi tárgyak újragondolása és tervezése:

- Mézeskalács / tükrös szív
- Kakasos nyalóka
- Bocskorszív / medvecukor
- Krumplicukor

2.3 Vásárok és vásárfia

A Magyar Néprajzi Lexikon igencsak gazdag anyaggal rendelkezik a tradicionális magyar vásárokról, aminek következtében kisebb kutatással hamar részletes betekintést nyerhetünk ezen események hangulatába és mindennapjaiba.

„A vásárok fontos összejövetelel jelleget mi sem mutatja jobban, mint az a tény, hogy az ott megjelenők többsége sem eladni, sem vásárolni nem kívánt. Csak azért jött el, hogy ismerősökkel, barátokkal, távolabb élő rokonokkal találkozók, az árak kérdésében tájékozódják. De még ilyeneknek sem illett ajándék, úgynevezett vásárfia nélkül hazatérniük, ami gyerekeknek, asszonyoknak egyaránt kijárt.

A gyerekek többnyire bugyibicskát, fűtyülőt, cukorkát, mézeskalácsot, gyerekjátékokat kaptak, míg az asszonyok, lányok számára kendőt, ékszert, olvasót, perecet, pogácsát vásároltak.

Az ezeket árulók többnyire a vásár középpontjában helyezkedtek el, hangos szóval, nemegyszer versekkel kínálták árujukat. Rendszerint itt járkáltak a mozgó árusok, akiket bosnyákoknak hívtak, még akkor is, ha más nemzetiséghez tartoztak. Nyakba akasztható tálcájukon ékszerek, bicskák, tükrök, láncok, néha órák csábították a vásárlókat. [9]

2.4. Kutatások

2.4.1. Mézeskalács

Minden vásár elengedhetetlen része a mézeskalácsot áruló stand. Ez nemcsak Magyarországon van így, az egész világon összefuthatunk ezzel az édességgel, mivel alapvetően egy nagyon egyszerű ételről van szó, (liszt, cukor és méz keveréke). Leírások szerint mézeskalács recepteket már az ókori Egyiptom területén is találtak.

A történelem során receptek százai alakultak ki, a legkülönbözőbb módokon használva a mézeskalácsot. A nálunk mai formájában elterjedt kalács a németországi Nürnberg városához köthető, ahol a híres Jancsi és Juliska című mese is játszódik.

Tar Károly könyvében [10] rengeteg információhoz juthatunk a mézeskalácsot övező tradíciókról. Ebből a könyvből idézve pár részletet:

„A régi erdélyi konyha receptjeiben is gyakran szerepel, hogy akkoriban a mézeskalácsot többféle vadas szósz készítéséhez használták, ezért minden nagyobb konyhán volt nagy darabokban sült, reszelnivaló mézeskalács.”

„Az egyház nemcsak támogatta, hanem volt, amikor és ahol tiltotta is az erősen fűszerezett, éppen ezért izgató mézeskalácsok forgalmazását”

A mézeskalács témája kimeríthetetlenül változatosnak bizonyult, a rengeteg ötlettől több alkalom alatt jutottunk el a megvalósítani kívánt tárgyakig.

Megvalósítandó termékötletek:

- Mézeskalácssütő készlet, amely három tából áll a fő összetevők méréséhez, számok helyett egyszerű szimbólummal jelölve az egyes receptekhez szükséges mennyiségeket.
- Hímezhető mézeskalács. Kör alakú mézeskalácsok, különböző lukasztásokkal, melyeken egy szalagot átfűzve egyszerre díszíthetők és fellógathatóak is.
- Reszelhető mézeskalács. Különböző, ez eredetitől eltérő, erős fűszerezésű kalácsok, mely egyszerre fűszerezi és sűríti is az ételt.
- Mézes puszedli. Különleges fűszerezésű puszedlik, kifejezetten húsételek mellé.

2.4.2. Kakasos nyalóka

A kakasos nyalóka ikon, ami nemcsak Magyarországon, hanem szinte mindenütt Európában megtalálható. Égetett, színezett cukormassza, kakasformába öntve.

A kakasformához azonban semmilyen konkrét történetet nem találtunk, ami kifejezetten indokolná a nyalókák kakas formájának egységességét.

Területi eredetének keresése során sikerült visszavezetni Kelet-Európába, Oroszországba és Ukrajnába, ahonnan a kakasforma jelentése alapján valószínűleg származhat. Természetesen, ahány kultúra, annyi jelentés ruházható a kakasra is. Lehet a szerencse jele, utalhat termékenységre is, de a szimbólum konkrét eredetére, rá vonatkozó mesére, elbeszélésre, sem Magyar vonatkozásban, sem máshogy nem bukkantunk.

A Magyar Néprajzi Lexikon az alábbi módon ír a kakas, mint szimbólum jelentéséről:

„Megkülönböztető faji jegyekkel ellátott madarak a népművészetben általában meglehetősen ritkák és eltérő eredetűek. A síkdíszítményeken ezek is többnyire szigorúan oldalnézetesek. Közülük Magyarországon a leggyakoribb a rendszerint párosan megjelenő páva; ezt levéltári adat úri lepedőhímzésként már 1595-ből említi. Népi textíliákon a tizenharmadik századtól ismert, valószínűleg ezekről került a dunántúli pásztorfaragásokra a 19. sz. második felében. A pelikán is főleg úri hímzések nyomán terjedt szélesebb körben. A kakas erősen stilizált változata már a 18. sz.-ban előfordult selyemhímzésű, áttört lepedőszéleken. Nagyobb természetűségegre törekvő kakasábrázolások a 19. sz.-ban jelentkeztek, így alföldi cserépedényen, tálon, tányéron, butellán, majd főként szőtteken, néha tyúkos mintával egyetemben. Az oldalnézetes, fejével szembeforduló bagoly a 19. sz. második felében a dunántúli pásztorfaragásban lépett fel és lett népszerűvé.

A kakas a lakodalmi szimbólumok közé tartozik, a többnyire a lakodalom különböző rituális jellegű mozzanataihoz kapcsolódik; a menyasszony kikérésekor, átadásakor az ún. váltókakas; a lakodalmi kakasütés számos változata; sokhelyütt a kakas fejét rozsmaringgal feldíszítették, és az új pár elé helyezték az asztalra.”[11]

A kakasos nyalóka igen jellemző tárgya a vásároknak. Az identitását egyértelműen nem az anyaga, hanem a formája, illetve a színe teszi meghatározóvá. Az ötletek kidolgozása során megpróbáltunk megoldást találni arra, hogy lehet valami, a nyalókához hasonlóan erős vásárfia anélkül, hogy az megtartaná a kakasformát. Egy új anyagból készített kakas nem lenne új tárgy, csak egy variáció. Ha pedig nem kakas alakú, ellenben ugyanolyan nyalóka, oda jut, ami ma is a vásároknak és búcsúknak látható, a kakas mellett megtalálható egyéb állatforma és fallikus obszcén jelkép, mint nyalóka. Egy újabb ilyen tárgy elkészítése nem jelentene evolúciót, ezért új irány keresése volt célszerű.

A kiindulási pont a többi vásárfiánál a sok száz éves múltra visszavezethető történet. Azonban a cukor, mint édesítő anyag csak a huszadik század közepén vált mindenki számára elérhetővé. Korábban az általánosan alkalmazott édesítőszer a méz volt, ezért a méz vált a gondolatmenet új útjává. A nyalóka formájára, pálcán lévő méz nem igazán megoldható, hacsak nincs bezárva valamibe. Ehhez pedig a molekuláris gasztronómia felől lehet inspirációt szerezni [12], mely szerint izomalt cukor és folyékony nitrogén felhasználásával hajszálvékony burok képezhető. Ezzel egyetemben felmerült a probléma megoldásként a méhviasz is, ami mint kiderült nagyon egészséges. A lépes méz rágása bizonyítottan jó hatással van a szervezetre és a fogakra. Ezen keresztül jutottunk el a rágó mellet a méhek különféle termékeihez is.

Megvalósítandó termékötletek:

- Méhviasz rágó, melyet szükséges ízesíteni, valamint olyan adalékkal vegyíteni, amittől rágás közben is egyben marad, mert az első próbánál, darabossá vált, ami igen rossz élmény rágás közben.
- Méhtermékes elsősegély doboz. Bár kissé elrugaszkodik a hagyományos vásárfiak körétől, valamint inkább gyógyászati segédeszköz, mint étel, mindenképpen megállja a helyét a leendő tárgykörben.
- Méz cukorburokban. Egyszerű golyók, amik édességként, egészséges táplálék kiegészítőként fogyaszthatók. Voltaképpen a lépes méz kompakt, nem csöpögő kivitele.

2.4.3. Medvecukor – bocskorszj

A medvecukor történetéről, gyártásáról nem meglepő módon a HARIBO cég honlapján igen részletes leírás található.[13]

Ebből a forrásból kiderül, hogy igencsak hosszú múltja van ennek az édességnek. Továbbá érdekes információk olvashatóak a fő alapanyagáról, az édesgyökérről valamint annak a szervezetre gyakorolt hatásairól is.[14]

Bár a medvecukor főleg az északi, skandináv országok és Németország kedvenc édessége, a magyar vásároknak is elengedhetetlen terméke. Főleg az idősebb generációk szeretik, a fiatalok zömmé jobban kedvelik a sokkal édesebb gumicukrokat. Ennek következtében Magyarországon már szinte alig találni bocskorszj, illetve medvecukor készítő. Még a hivatalos cukorkakészítő helyeken is külföldről importált medvecukrot használnak, illetve az édesgyökér felhasználása nélkül készített, ánizs aromával készített gumicukrokat.

Ebből a tényből azonnal érezhető, hogy mennyire a kihalás szélére szorultak a népi édességek a sokkal olcsóbb nemzetközi édesipari vállalatokkal való harcban.

Az információgyűjtés során kapcsolatba léptünk Petrits Szilveszter, mézeskalács készítővel, valamint Kovács Gyula, cukorkakészítővel. Tőlük próbáltunk segítséget kérni medvecukorból készíthető tárgyakról, aminek ugyan nagyon örültek, de igencsak esélytelennek érezték, mivel a mai Magyarországon édességet készítő mestereknek igen zárt társadalma van, és inkább sírba kerülnek a receptek és az ismeretek, mint hogy friss, új dolgokkal keveredve színesedne a népi édességgyártás.

A medvecukorról összegyűjtött információk alapján a legfigyelemreméltóbb a bocskorszj fő alapanyaga, az édesgyökér volt, és annak a szervezetre gyakorolt hatásai. Mivel a medvecukorról az általános vélekedés egy keserű, nem is annyira finom gumicukorként él, nem meglepő, hogy az eredeti, édesgyökérről készült cukor teljesen kiveszett a köztudatból. Ezt megváltoztatandó, az új édességben kifejezetten hangsúlyoznánk az édesgyökér hatásait az egészségre.

Az ötletek legfőbb irányvonal, az édesgyökér időskori memóriajavító hatása, valamint a medvecukor ánizsos illatának állítólagos vágykeltő mivolta volt.[15] A cél tehát olyan ötletek kitalálása, amelyek formájukból eredően szimbolizálják ezeket a tulajdonságokat.

A medvecukor vágykeltő hatásából kifolyólag elképzelhetővé vált a bocskorszj, mint szerelmi zálog kialakulása, amelyet a fiú, például nyaklánc formájában burkolt utalásként ad választottjának.

A memóriajavítás ideális lehet idősebbek számára, ebben az esetben viszont figyelni kell, hogy a termék ne egy újabb gyógyszer vagy tablettá legyen, hanem oly módon próbálja felhívni a figyelmet a hatásra, ami játékos marad. Így jöhetne létre egy társasjáték, aminek a figurái medvecukorból vannak.

Továbbá felmerült egy hordható tárgy az édesgyökérből eredeti formájában is, mivel ennek agyszerkentő hatása is bizonyított. Ideális lehetne egy olyan, rágható nyaklánc, amit ajándékozhatnának vizsgára készülődő diákoknak.

Megvalósítandó termékek:

- Medvecukor játéktábla memóriajavításra. Ehhez végül a malomjátékot választottuk, mivel ebben a játékban, ahogy haladunk előre, úgy kell egyre kevesebb bábuval egyre jobb stratégiát folytatni a győzelemhez. Továbbá, egyszerű táblán, egyszerű bábukkal és szabályokkal játszható, amit az idősek is eleve jól ismernek.
- Medvecukor nyaklánc. Bocskorszj szálakból fonott nyaklánc, szerelmi ajándék, szimbólum.
- Édesgyökér nyaklánc. A növény gyökereiből alkotott tárgy természetes, rágható, viselhető ajándék.

2.4.4. Krumplicukor

A krumplicukor, annak ellenére, hogy egy egész generáció gyermekkori kedvence Magyarországon, egy egyszerű melléktermékként jött létre, ami egészen addig, amíg a nádcukor túl drága volt, megfelelő volt nagyobb mennyiségű édesség előállítására. A krumpliban megtalálható keményítőtől alkoholt gyártanak. A folyamat során a szőlőcukorral majdnem azonos cukor alakul ki, ami voltaképpen a krumplicukor. Ezt formákba öntik, magas nyomáson összepréselik, majd édességként értékesítik.

Hatását tekintve megegyezik a boltokban megtalálható szőlőcukoréval, azonban az íze jóval keserűbb, minek következtében ma már nem igazán kedvelt anyag.

A krumplicukor annak ellenére, hogy elengedhetetlen része a hagyományos vásároknak, mégis egy ipari módon előállított termék. Nem léteznek idős krumplicukor-készítő mesterek. A krumpli keményítő tartalmának feldolgozásával készül, egy speciálisan erre a célra használt gyártósoron, ahol a krumplicukor csak egyfajta hasznos, édes melléktermék. Ebből kifolyólag, a nagy nyomáson préselt forma is ipari léptékben állítható csak elő és házi körülmények között nem.

A krumplicukor egy nosztalgikus vásárfia, ami szinte kizárólag az idősebb generációk számára okoz örömet. Egy mai gyermek számára, a boltokban kapható cukorkákhoz képest a krumplicukor émelyítő, keserűdes íze cseppet sem sikeres.

A krumplicukor általános megítélésén próbálnánk javítani, az édesség formájának megváltoztatásával, hiszen jó indokunk lehet a krumplicukor fogyasztásra, a sportolásra, és a szellemi munkára is kifejtett jó hatása. Ezzel az egyedüli probléma a boltban kapható szőlőcukor miatt van, ami voltaképpen ugyanaz az anyag, más alapanyagból kinyerve, kesernyés utóíz nélkül.

Mindezekkel együtt is az egész csoport számára lenyűgöző volt a krumplicukor hófehér, gipszre emlékeztető, kőkemény anyaga, melyből izgalmas, a megszokottól eltérő tárgyak készülhetnének. Ehhez azonban a krumplicukor előállításakor kell az öntőformát úgy tervezni, hogy később azt a présgéphez helyezve, avval a tárgy elkészíthető legyen.

Próbáltunk kapcsolatba lépni krumplicukrot készítő műhelyekkel, kettőt találtunk is az országban, azonban a kapcsolatot nem sikerült felvenni velük.

Ahhoz, hogy egyszerűen előállíthassunk krumplicukorból formált termékeket, meg kellett próbálnunk, hogy a boltokban kapható krumplicukor vajon felolvasztható-e a medvecukorhoz hasonló módon, és új formába önthető-e.

A krumplicukorra vonatkozó ötletek során nem jutottunk el olyan tárgyig, amit viszonylag könnyen előállíthatnánk. A krumplicukor-pörgettyű, amit egyértelműen megvalósítanánk, a többi elkészítendő termékhez viszonyítva túl sok anyagi befektetéssel járna, így végül a krumplicukorból való tárgykészítést közösen elhalasztásra ítéltük.

2.6. Az elkészített termékek

A nyári kutatás során kialakult termékötletek további átgondolása, kísérlete és tervezése után az alább felsorolt tárgyak kerültek elkészítésre:

01. kísérlet

Borókás és borsos reszelhető mézeskalács:

Ezt a fajta erősen fűszerezett, kőkeményre sütött mézeskalácsot, az ételekbe reszelve fűszerkeverékként használták, a mártásokat pedig csomómentesen sűrítették vele. Régi erdélyi receptekben is gyakran említik, hogy minden nagyobb konyhán volt egy nagy darabokban sütött, reszelnivaló mézeskalács a vadas szószok elkészítéséhez.

02. kísérlet

Aszalt vörösfonyás puszedli:

Ez egy puha, gömbölyded alakú mézes puszedli, közepesen erős fűszerezéssel, amit évszázadokig különböző húsételekhez ettek. A népszerűségét mutatja, hogy néhol az egyház tiltotta az erősen fűszerezett, éppen ezért izgató mézeskalácsok forgalmazását.

03. kísérlet

Mézeskalács dísz:

A tradicionális karácsonyi mézeskalács díszek funkcionális és díszítő tulajdonságát ötvöző, hímezhető mézeskalács.

04. kísérlet

Méhviasz rágó:

A méhviaszt évszázadokon keresztül használták természetes fogtisztítóként, ami nem csak tisztította, de ápolta, fényesítette is a fogakat. A méhviasz gazdag A-vitaminban, amit az emberi szervezet a rágás alkalmával a mézzel együtt, lassan lenyelve hasznosít.

05. kísérlet

Elsősegély doboz:

Méz, méhpempő, virágpó, propolisz és méhviasz - méhek és méhészek által előállítva - ami jó a sebkezelésre, izomhúzódásra, megfázásra, immunerősítésre és a fáradtság, levertség leküzdésére.

06.kísérlet

Édesgyökér nyaklánc:

Az ókori rómaiaknál hagyományosan háborús rágni való volt az édesgyökér, mert csillapítja az éhséget, szomjúságot és stimulálja az agyműködést.

07.kísérlet

Medvecukor malom:

Az édesgyökérből készült medvecukor rendszeres, kis dózisú fogyasztása időskorban serkenti az agyműködést és javítja a memóriát. Így ahogy fogynak a medvecukor bábuk, úgy lesz egyre nehezebb a játék is.

08.kísérlet

Medvecukor nyaklánc:

Az édesgyökérből készült medvecukor nem csak a legrégebbi gumicukrunk, hanem illata természetes ajzószer a nők számára. Így jelen esetben az illat szentesíti az eszközt.

2.7. Kiállítás

A projekt végső stádiuma a gyakorlati „éles” megvalósulás. Mivel egy kísérletről van szó, jelen állapotukban, a kész tárgyak is kézzel készült, kísérleti darabok.

A végső termékek a budapesti Design Hét programsorozat alkalmával kerültek első alkalommal a nyilvánosság elé, a Magyar Nemzeti Múzeum bejáratánál, ahol egyszerre voltak megtekinthetőek és megvásárolhatóak. A kiállítás 2013. szeptember 26.-tól október 6.-ig volt látható.

Később a tárgyak a Szlovéniában megrendezett Month of Design című programsorozat keretein belül Ljubljanában tekinthetőek meg 2013. November 7.-ig.

2.8. Összegzés

A feladat tervezői folyamata befejeződött, a tárgyak készen vannak. A kérdésre, hogy ezekre a tárgyakra mennyire van szüksége a mai társadalomnak, azonban mindezek alapján nem lehet megmondani a választ. Mivel ez egy kísérlet, meg kell várjuk a végeredményét, mely igazolja vagy cáfolja feltételezésünket.

Ha bebizonyosodik, hogy működnek a tárgyak – hogy mesterségesen újra lehet élesíteni tárgyakat és ez által hagyományokat, szokásokat, történeteket – akkor ez a mesterséges designevolúció végső pontja. Ami ezután lesz, az már nem mesterséges, az már nem az elmúlt évtizedek hiányát próbálja áthidalni és a mai vásárfiak mibenlétét keresni. Az a kísérletünkből kinövő tárgyfejlődés lesz, ami teljesen önálló. Egy üres szakaszt feltöltöttünk, lezártunk és ezután kezdődhet az igazi munka, a valós tárgyfejlődés, amit már a korunk, az igények és a mai szokások hívnak elő. [22]

Az elkészült tárgyak nem újak a szó szoros értelmében. Mindegyiknek régi története van, ami mindaddig úgy tűnt, befejezett. A projekt résztvevői ezekben a történetekben egy új fejezet címét adták meg, azonban a mesét az időnek, és a mindennapi embereknek kell tovább írniuk pontosan úgy, ahogy az mindig is történt.

3.Forrásjegyzék

- [1]: Desmet, P.M.A., &Hekkert, P. (2002). The basis of productemotions. In: W. Green and P. Jordan (Eds.), Pleasurewith Products, beyonduability (60-68). London: Taylor & Francis- 2.oldal
- [2] The Meaning of Things, Domesticymbols and theself, Mihály Csíkszentmihályi, Eugene Rochberg-Halton 1981 ISBN 0-521-28774-X
- [3] <http://regi.epiteszforum.hu/node/5206>
- [4]: A termékdesign sajátosságainak szerepe a termékek fogyasztói megítélésében, Horváth Dóra Ph.D. értekezés, 31. Oldal, Budapest, 2001. Szeptember.
- [5]: Donald A. Norman: Emotional Design, whywelove(orhate) everydaythings, 7. Oldal, 2004,ISBN: 0-465-05136-7
- [6]: Kaucsek György, Emócionális tervezés, Budapest 2012-02-28.
- [7]:<http://www.dombon-a-tanya.hu/index.html>
- [8]: Szatmári-Margitai Zsófia leírása
- [9] <http://mek.oszk.hu/02700/02789/html/34.html>
- [10]: <http://mek.oszk.hu/01700/01705/html/#b1> Tar Károly:
- [11]<http://www.tankonyvtar.hu/en/tartalom/tkt/magyar-neprajzi-lexikon/ch17.html>, madár címszó
- [12]: <http://www.molecularrecipes.com/surprises/isomalt-encapsulated-olive-oil/>
- [13]: <https://www.haribo.com/huHU/fogyasztoi-informacio/medvecukor/altalanos-informaciok.html>
- [14]: <http://www.tudtad.com/2013/05/ujito-talalmanyok-medvecukor.html>
- [15]: <http://mentalfloss.com/article/21544/10-aphrodisiacs-around-world>
- [16]: <http://designhet.hu/2013/vasarfia-mesterseges-designevolucio-kiserlet>
- [17]: http://www.mezgamezes.hu/tukros%20kicsi/tn_nagy%2010.jpg
http://kep.cdn.index.hu/1/0/57/570/5703/570309_a3a31138ffb00a97ab4af1f630cf16c8_wm.jpg
- [18]: <http://mek.oszk.hu/02700/02789/html/img/43.jpg>
- [19]: Szív ütőfa, 1976, Karatnavolál vagy Háromszék megye. Néprajzi Lexikon, III. kötet, 590. oldal.
- [20]:
http://1.bp.blogspot.com/_je2rfWY1x94/TSi9yrSbnVI/AAAAAAAAACuU/_pAnf63_i38/s1600/IMG_5626.jpg
- [21]: http://news.bbcimg.co.uk/media/images/70274000/jpg/_70274079_salmiakki2millakontkanen.jpg
- [22]: Szatmári-Margitai Zsófia leírása