

Ekki fyrir feita

Á Kjarvalsstöðum er hin gagnmerkasta sýning á verkum fjölistakonunnar Yoko Ono. Sjálf anddyrið inn í sýningarsalinn er listaverk, hálfgerð smámynd af völundarhúsi, með renniþraut og þröngum göngum, sem sumir liggja í hring en aðrir inn í sýningarsalinn. Krakkarnir kunna vita skuld vel að meta þetta listaverk, sem fyrir þeim er einskonar leikgrind og íöulega lífflegt um að vera. En sá galli er á gjöf Njarðar, að feitt fólk lendir í bölvuðu basli við að komast inn á sýninguna, því salurinn er ekki opinn annarsstaðar. Sá sem þetta ritar heim-sótti sýninguna um helgina og varð vitni að því að eldri maður, með myndarlega vömb, spigspor- aði vandræðalega fyrir framan anddyrið, hristi að lokum kollinn og snéri burt. Vissulega er hægt að snúa sér að þeim sem sitja yfir sýningunni og biðja um að neyðarútgangurinn verði opnaður, en dulítið er það vandræðalegt. Þá virðist ekki ætlast til þess að þeir sem eru hreyfihamlaðir komist inn á sýninguna heldur, nema í gegnum neyðarútganginn. Varla hefur friðarsinninn Yoko ætlað að mismuna fólki með þessu verki sínu og verður að ætla sem svo að þarna hafi hugsunarleysi ráðið gjörðum hennar, enda manneskjan smávaxin og nett og kæmist hæglega í gegnum flest göt lista-



verksins. Hinsvegar gæti starfsfólk Kjarvalsstaða haft neyðarútganginn opinn, svo þeir sem ekki hafa áhuga á að troða sér í gegnum listaverkið, eða geta það ekki, þurfi ekki að niðurlægja sig með því að hverfa á braut eða biðja um sérstaka þjónustu.

Stígið ekki á verk sem á að stíga á

Meira um sýningu Yoko. Eitt verkanna á sýningunni ber heitið „málverk til að stíga á“ og liggur það á gólfinu og því kjörið til þess að stíga á það, hafi fólk áhuga á því. Hinsvegar hefur verið sett skilti á íslensku ofan á verkið. „Bannað að stíga á verkið“ stendur þar.

Stigi til að príla upp sem ekki má príla upp

Eitt þekktasta verk Yoko Ono er stigi, sem stendur á gólfi og fyrir ofan hann er hvítt léreft og hangir stækkunargler við strangann. A striganum er örsmátt orð. Listaverkið byggist því upp á því að gestir príli upp stigan og lesi orðið í gegnum stækkunarglerið. Þá blasir við þeim enska orðið „Yes“ eða já. Verkið er þekktast fyrir það að John heitinn Lennon prílaði upp stigan áður en hann kynntist Yoko og hreifst af hinum jákvæða boðskap stigans. Það var upphafið á ástarsögunni sem allir þekkja. En í stiganum á Kjarvalsstöðum er miði sem á stendur: „Bannað að klifra í stiganum“.

Ópolandi þulur

Fjölmíðlaskrif DV eru oft hin kostulegustu. Í gær var m.a. fjallað um sýningu sjónvarpsins á Gullæði Chaplins. Þar stóð: „Í stað þess að vera með texta við kvikmyndina sem er þöglur fór ópolandi þulur með textann og auk þess var mikil ofnotkun á tónlistinni. Lá við að það væri búið að eyðileggja þetta meistarverk kvikmyndanna.“ Fjölmíðlaskrif DV skal bent á, að þessi „ópolandi þulur“ var Charlie Chaplin – og höfundur tónlistar var Charlie Chaplin, sá hinn sami og bjó til þetta meistarverk kvikmyndanna.



Myntubitar, veiðipylsa, léttreykt rauðvíslæri og ávaxtaperlur

Matvælaábyrging er mesta gróskugreinin í íslenskum iðnaði, sagði Ólafur Davíðsson framkvæmdastjóri Félags íslenskra iðnrekenda á kynningu á nýjungum í kjöt- og sælgætisframleiðslu nýlega.

Framleiðendur, sælkerar og meistarakokkar voru mættir til að kynna og kynna því nýjasta sem sælgætis- og kjötframleiðendur hafa upp á að bjóða. Síðastliðinn áratug hafa innlendir sælgætisframleiðendur átt í harðri samkeppni við erlenda framleiðendur, en þrátt fyrir það hafa þeir haldið um helmingi af markaðinum, enda eiga Íslendingar heimsmet í gotterísáti. Kjötíðnaðurinn hefur ekki átt í samkeppni við erlenda kjötframleiðendur, en hins vegar keppt við alls kyns aðra matvöru, bæði innlenda og innflutta. Að sögn matvælafræðinga og -framleiðenda sem staddir voru á kynningunni hafa orðið miklar breytingar á framleiðslu kjötvöru. T.d. var fyrir nokkrum árum hætt að nota gervilitarefni í kjöt, og á Íslandi eru í gildi mjög strangar reglur um þau efni sem notuð eru í vinnslunni. Staðlar þeir sem stuðst er við í framleiðslunni hér eru svipaðir þeim sem gilda á hinum Norðurlöndum, að Danmörku undanskilinni, þar sem gilda EB staðlar sem ekki eru jafnstrangir og hérlendis.

Greinilegt er að mikil áhersla hefur verið lögð á vörubrúun að undanförmu og er úrval miklu meira nú en fyrir nokkrum árum, sagði Hilmar B. Jónsson matreiðslumaður. Sigmar B. Hauksson sælkeri sagði þær nýju áleggsþylsur sem nú væru í boði hérlendis jafnast á við þær bestu erlendis, og hreinn óþarfi væri orðinn að láta grípa sig í tollinum með smyglaða spægipylsu. Hann sagði mikilvægt að kynna útlendingum það að hér færi fram fjölbreytt framleiðsla á hágæðamatvöru.

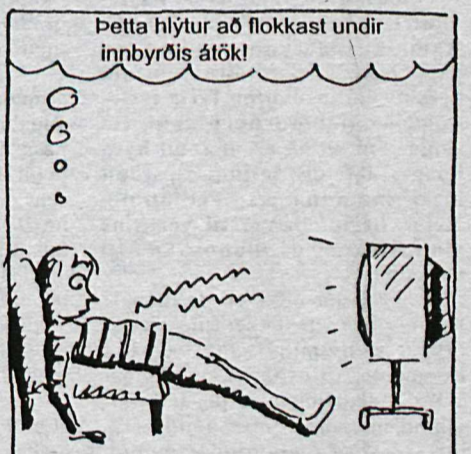
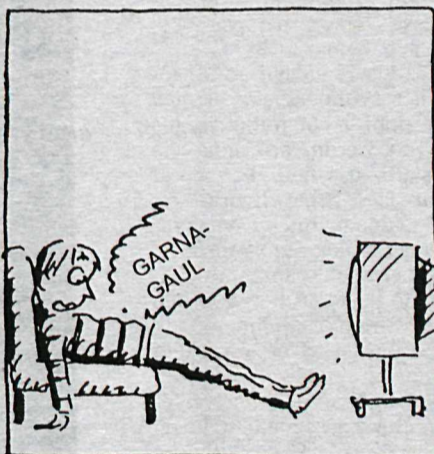
Besti bakhjarl íslenskrar matvælaframleiðslu eru íslenskir neytendur, sagði Ólafur Davíðsson. Matvælaframleiðendur þekkja þarfir og smekk neytenda hér betur en erlendir framleiðendur. Sigmar B. Hauksson tók undir þetta, og sagði að það hefði sýnt sig í Danmörku að þrátt fyrir mikinn innflutning af matvöru frá EB-löndum kysu danskir neytendur innlenda vöru annarri fremur. Þá nefndi hann dæmið um íslensku stúdentana erlendis sem biðja um að fá sendar Ora-baunir í dós að heiman, því þeim eru þeir vanir og líkar best.

Ætlað er að endurtaka slíkar kynningar í framtíðinni, og verða þá nýjungar annarra greina dregnar fram í dagsljósið.

BE

Sigmar B. Hauksson sælkeri bragðar á því nýjasta nýja í pylsu-gerð íslenskra kjötframleiðenda. Mynd: Kristinn.

EINSTÆÐ MÓÐIR



KALLI OG KOBBI FOLDA

