

## Попробовать искусство на вкус можно в Базеле | Goûter à l'art à Bâle

Auteur: Лейла Бабаева, [Базель](#), 18.06.2020.



Элизабет Уиллинг, Goosebump © Elizabeth Willing/Tolarno Galleries, Melbourne/[tinguely.ch](#)

В музее Тэнгли проходит выставка «Amuse-bouche. Le Goût de l'art», посетители которой смогут выяснить, какой вкус у искусства: соленый, сладкий, кислый или горький, а также узнать много нового о творческом процессе.

| Le Musée Tinguely présente l'exposition «Amuse-bouche. Le Goût de l'art», où les visiteurs

pourront découvrir quel est le goût de l'art: salé, sucré, acide ou amer, ainsi qu'apprendre beaucoup de nouveau sur le processus créatif.

Goûter à l'art à Bâle

Наша Газета рассказывала о [музее Тэнгли](#), посвященном творчеству швейцарского скульптора [Жана Тэнгли](#) (1925 - 1991), яркого представителя кинетического искусства, создателя фантастических машин и конструкций. Здание построено по проекту знаменитого архитектора [Марио Ботта](#), проходящие здесь выставки охватывают широкий спектр тем.

Экспозиция «Amuse-bouche. Le Goût de l'art» (франц.: «Закуска. Вкус искусства») - третья в серии тематических выставок, посвященных чувствам человека, после «Belle Haleine» (Прекрасное дыхание, 2015) и «Prière de toucher» (Просьба потрогать, 2016). Чувства играют важную роль в восприятии произведений искусства, так как, постигая глубину очередного шедевра, мы задействуем зрение, слух и т.д. На выставке «Закуска. Вкус искусства» представлены творения более сорока художников разных стран от эпохи барокко до наших дней.

Пять разделов экспозиции посвящены разным вкусам: сладкому, горькому, соленому, кислому и умами, ощущение которого создается глутаматом натрия и отдельными аминокислотами. Названия этих вкусов часто используются в языке: «сладкий голос», «с кислой миной», «горькое разочарование» и т.д. Выставка включает также раздел «Вкус иностранного», посвященный еде и миграции. Вспомнив о том, что, начиная с XVI века, в меню европейцев стали появляться такие продукты, как картофель, томаты, сахар и какао, еду тоже можно назвать мигрантом.



Коллектив Славяне и татары, Brine and Punishment © Slavs and Tatars/tinguely.ch

Авторы, работы которых представлены на выставке, рассматривают чувство вкуса как механизм эстетического восприятия: посетителям предлагают не только созерцать произведения, но и отведать некоторые из них. Например, попробовать на

вкус съедобные растения в рамках инсталляции Hortus Deliciarum, созданной португальской художницей Марисой Бенжамим или пряники, размещенные рядами на стене, покрытой белой глазурью в соответствии с замыслом австралийского автора Элизабет Уиллинг. Творческий коллектив Slavs and Tatars (англ.: Славяне и татары) привез из Берлина инсталляцию Brine and Punishment, в которой использованы бутылки с соком кислой капусты. Художники проводят исследование, посвященное разным истолкованиям слова «ферментация» и выражения «tourner au vinaigre», что во французском языке означает «принимать неприятный оборот», а в буквальном переводе – «превратиться в уксус».



Александра Майер, Butter © Alexandra Meyer/tinguely.ch

Аспекты иммиграции, ассимиляции, изменений и слияния разных культур постарался отразить в своем произведении Sufferhead Original живущий в Берлине нигерийский художник Емека Огбох, выставив бутылку пива и стакан с пенным напитком. Для каждой экспозиции Огбох варит пиво Sufferhead из разных ингредиентов, при этом неизменным остается вопрос художника «Кто [боится черного?](#)» Похоже, у гурманов заранее готов ответ – никто.

Автор из Базеля Александра Майер предлагает вниманию посетителей кусок сливочного масла, содержащего не только молоко животного происхождения, но и женское молоко. Масло расположено на охлаждающей подставке и является приглашением поразмышлять над вкусом молока и смыслом кормления грудью, после которого малыш чувствует сытость и спокойствие, но порой может вырвать или мучиться от скопления газов в кишечнике.



Клаудиа Фогель, Tastescape © Claudia Vogel/ tinguely.ch

Произведение швейцарской художницы Клаудии Фогель Tastescape напоминает небольшую лабораторию: на полках расставлена стеклянная посуда, перегонный куб, разложены инструменты. В рамках выставки Клаудиа Фогель будет производить прозрачные напитки из растений и фруктов и предлагать посетителям их попробовать, постигая ее творения благодаря чувству вкуса.

Выставка продлится до 26 июля по адресу: ул. Paul Sacher-Anlage 2, Базель. Экскурсии с дегустациями пройдут 20, 21, 24, 27 и 28 июня. Подробности по телефону: +41 61 681 93 20.

[Базель](#)

[искусство в Швейцарии](#)

Статьи по теме

[Жан Тэнгли: скульптор, играющий с механикой](#)

[В Женеве пройдет первый фестиваль уличной еды](#)

[Хитрости здорового питания с Mix & Remix](#)

[Ваше лицо на картинах знаменитых художников](#)

[«Летатлин» приземлился в Базеле](#)

---

**Source URL:**

<http://nashagazeta.ch/news/culture/poprobovat-iskusstvo-na-vkus-mozhno-v-bazele>