

microcultures
mikrokulture

Ova publikacija je nastala kao rezultat programa umetničkog boravka u okviru projekta *Raskršća istok zapad* koji je Fond B92/Kulturni centar Rex realizovao u periodu od aprila 2011. do maja 2014. godine u okviru projekta *Engine Room Europe* realizovanog zajedno sa još 10 centara iz Evropske mreže nezavisnih kulturnih centara - *Trans Europe Halles*.

This publication was created as a result of the Artist in Residency programme within the frame of the project Crossroads East West project, realized by Fund B92/Rex Cultural Centre from April 2011 to May 2014 as a part of Engine Room Europe, a project realized in cooperation with 10 other centers in the Trans Europe Halles - European network of independent cultural centres.

Tekst / Text: Vahida Ramujkić i Aviv Kuglanski

*Originalni material iz projekta Mikrokulture / Original material from the
Microcultures Project (Vahida Ramujkić, Aviv Kuglanski, Moshe Robes)*

Izdavač / Published by: Fond B92

Organizacija i produkcija umetničkog boravka i publikacije: Fond B92/
Kulturni centar Rex

*Residency and publication produced and organized by: Fund B92/Rex
Cultural Centre*

Koordinatori projekta / Project coordinators: Dušica Parezanović i
Nebojša Milikić

Izdavanje publikacije pomogli su *Evropska komisija*, u okviru programa *Kultura 2007 – 2013*, i *Ministarstvo kulture i informisanja Republike Srbije*.

This publication was made possible with the assistance of the European Commission, as a part of Culture 2007-2013 programme, and the Ministry of Culture and Information of Serbia.



Reč „fermentacija“ može da se upotrebi da bi opisala procese i u društvenoj i u kulinarskoj oblasti života. U društvenoj sferi, ona označava previranje, transformacijski proces vrenja ispod površine koje prethodi političkoj promeni. U kulinarskom smislu, ovo vrenje se dešava na mikroskopskom nivou u namirnicama, što kao rezultat ima obogaćenu hranu (kao što su sir, kiseli kupus, pivo, hleb, jogurt i mnogo šta drugo).

Odlučili smo da saznamo da li postoji veza između te dve sfere, da li fermentacija može da se generiše i na društvenom i na kulinarskom nivou, poigravajući se sa idejom o saradnji između različitih oblasti, političkoj i ekonomskoj saradnji između nas ljudi i mikroorganizama koji nas okružuju i nastanjuju.

Da bi se dogodila fermentacija potrebno je da postoji nekoliko elemenata: treba da se dogodi neko uzneženje, ali zatim i neko otpuštanje, prepuštanje kontrole kako bi se stvari odvijale vlastitim tokom. Mikroorganizmi se razlikuju od jedne sredine do druge, ono što je drugačije je i klima, kao i mnogi drugi elementi. Sve to dovodi do toga da se vremenski raspon i drugi detalji procesa fermentacije razlikuju od mesta do mesta. Kada stižete na nepoznato mesto, u početku

The word “fermentation” could be used to describe processes both in the social and in the culinary spheres. In the social sphere it connotes an effervescence, a transformative process bubbling beneath the surface, precursor to political change. In the culinary sense, this bubbling happens on the microscopic level in food products, resulting in richer foods such as cheese, sauerkraut, beer, bread, yoghurt and many more.

We set out to find out if there could be a connection between the two, if fermentation could be generated socially and on the culinary level, thus exploring the idea of a collaboration across scale, a political and economic collaboration between us humans and the microorganisms that surround and inhabit us.

For fermentation to occur certain elements have to be present: some agitation has to happen, but then some letting go as well, a giving up of control in order for things to unfold at their own pace. The microorganisms are different from one location to the other, the climate is different and so are many other elements. All this creates a situation where the time span and the other details of the process of fermentation are different from one place to the next. When coming to an

ne znate koliko dugo ovi procesi mogu da potraju, takođe u početku nikad ne znate koja je prava ravnoteža između uznemirenja i čekanja, između kontroisanja i otpuštanja.

Naš cilj je da saznamo da li takvi živi procesi fermentacije mogu da generišu nove društvene i ekonomske modele i nekako promene našu percepciju kakve bi društvena i ekonomska sfera mogle biti.

unfamiliar place, you first don't know how long processes might take, you also never know at first what is the correct balance between agitation and waiting, between controlling and letting go.

Our goal was to find out if such living bubbling processes could generate new social and economic models, somehow changing our perception of what the social and the economic spheres could be.



Ta ideja može da zvuči mistički ili animistički, ili čak kao prazan poetski gest, ali zapravo iza nje se nalazi određena relevantna logika. Ona se tiče izmeštanja načina na koji posmatramo ljudsko telo i njegovo okruženje: pomeranje sa tačke gledišta koja ga sagledava kao mašinu, kao skup delova, na onu koja ga vidi kao ekologiju, gde mnoštvo ćelija i mikroorganizama živi u koegzistenciji.

Jedenje i pripremanje takve „žive“ hrane povezuje tu ekologiju u našem telu sa ekologijom naše okoline. Kroz bavljenje ovom temom mi smo pokušavali da istražimo vezu između te individualne ekologije i ekologija širih razmera u društvenoj i ekonomskoj sferi i da na taj način premostimo „put“ od mikroskopskih do društvenih procesa, prvo malog, a zatim i većeg obima. Ovo ispitivanje je moralo da pređe mnogo malih koraka između ovih različitih nivoa. Mi to doživljavamo kao umeće, nešto što treba naučiti kroz praksu, veštinu koju treba usavršiti. Publikacija koja sledi sadrži samo prve korake ispitivanja kako takav proces eventualno može da se dogodi. To je priča o učenju na greškama i bilo bi dobro da tako rana ispitivanja ne budu predstavljena na trijumfalistički način. Istovremeno, to je bio radostan proces, ispunjen mnogim zanimljivim razgovorima i receptima, što, takođe, ne treba zaboraviti.

This idea can sound mystical, or animistic or even just like some empty poetic gesture, but in fact there is a certain relevant logic behind it. It has to do with shifting the way we look at the human body and it's surroundings. Moving from viewing it as if it were a machine, a sum of all it's parts, to viewing it as an ecology, where many cells and microorganisms coexist.

Eating and preparing "live" foods connects this ecology in our body to the ecologies in our close proximity. We were hoping to explore the connection between this more individual ecology to larger scale ecologies in the social and economic spheres, thus "panning out" from microscopic processes to small-scale and later-on even larger scale social ones. This investigation had to take into account many small steps in between these scales. We conceive it as a craft, something to be learned through practice, a skill to be honed. The following publication contains only the first steps of feeling-out how such a process could possibly occur. It is a story of trial and error, and it would be good not to present such early explorations as triumphant. At the same time it was a joyous process, filled with many interesting conversations and recipes, and we shouldn't forget that either.

PRVA STANICA: VILJARUBIJA, JUN I SEPTEMBAR 2011.
FIRST STATION: VILLARRUBIA, JUNE AND SEPTEMBER 2011

Ovo je priča o našim istraživanjima u Beogradu i u Leskovcu. Ali da bismo ih bolje razumeli, moramo da pružimo neke osnovne informacije koje se tiču našeg prvog eksperimenta u Viljarubiji.

Naša prva stanica bila je *Kulturhaza* u Viljarubiji (Kordoba, Španija). *Kulturhaza*, koju vode Protazija i Agripino, je jedinstvena inicijativa – to je organska farma koja je istovremeno i centar za savremenu umetnost. Umetnost i zemljoradnja su potpuno integrisane, te se i žetva i setva se mešaju sa dešavanjima i performansima, čineći ono što Protazija i Agripino nazivaju *Agro Land Art*. Integrisanje kreativne eksperimentalne prakse (umetničke prakse) sa radikalnim oblikom uzgajanja hrane je ono što ovo mesto čini interesantnim. Protazija i Agripino rade dvostruki posao – posao većine zemljoradnika, ustajući u pet ujutru da bi navodnili zemljište ili nahranili domaće životinje, ali i provode mnoge sate tokom dana registrujući video i audio zapise, organizujući i pomažući organizovanje društvenih događaja povezanih sa njihovom zemljoradničkom praksom. Time se umetnost sjedinjuje sa jednom od najbazičnijih praksi održavanja - uzgajanjem organske hrane - istovre-

This is story of our explorations in Belgrade and in Leskovac. But to better understand them, we need to give some background regarding our first experiment in Villarrubia.

Our first stop was Kulturhaza, in Villarrubia (Córdoba, Spain). Kulturhaza, run by Protasia and Agripino, is a unique operation, an organic farm which is also a center for contemporary art. The art and the farming are completely integrated, and harvesting and sowing are mixed with happenings and performances, forming what Protasia and Agripino call Agro Land Art. The fact of integrating creative experimental practices (art practices) with a radical form of food growing makes this place interesting. Protasia and Argipino are doing double the work of most farmers, waking up at 5am to deal with irrigation and the feeding of animals while spending many hours of the day shooting video and audio, organizing and facilitating social gatherings related to their agricultural practice. It is the merging of art into one of the most basic practices of sustenance: growing food organically while making it economically viable in a rural, conservative area.

meno ulažući napor da ona postane ekonomski isplativa u jednoj ruralnoj, konzervativnoj sredini.

S obzirom na to da smo zainteresovani za neformalne strukture koje transformišu društvene realitete, veoma je srećna okolnost da smo započeli svoj eksperiment u Viljarubiji. Saznali smo da je grad nastao nelegalno 1950-ih, izrastajući iz privremenih baraka koje su sagradili nadničari koji su tu ostajali tokom dužeg perioda. Jednom kada su počele da se grade trajnije kuće, ljudi su morali da ih brane od buldožera koje su slale vlasti. Čak je i lokalni sveštenik (inače zagovornik komunističke ideje)

Being that we are interested in informal structures that transform social realities, it was quite fortunate to have launched our experiment in Villarrubia. We found out that the town grew a-legally in the 1950's from the temporary huts constructed by farm workers who found themselves staying here for long periods. Once more permanent houses started to get built, they had to be defended from the authorities bulldozers. Even the local priest (also a defender of the communist movement) gave a hand putting himself between the machines and the newly constructed houses.





pomogao, stojeći između mašina i novosagrađenih kuća.

Tokom našeg boravka u Viljarubilji tražili smo mesta koja su glavna lokalna okupljališta, mesta gde fermentacija potencijalno može da se dogodi. Jedno od njih bilo je *Penja*[1] *Komunista*, kafe povezan sa sedištem komunističke partije u romskom naselju.

Ovo mesto, sa svojim plastičnim baštenskim stolicama i spontanim sesijama flamenka uživo (za vreme radnih

During our stay in Villarrubia we were looking for places we found to be local focal points, places where fermentation could potentially occur. One of these was Peña[1] Comunista, the cafe attached to the headquarters of the communist party in a roma neighborhood.

This place, with it's plastic garden chairs and live spontaneous flamenco singing (during work breaks), became our regular hangout. We stumbled upon it by chance, walking past in

[1] *Peña*, orig. *peña* je popularno mesto okupljanja ili grupisanja, tradicionalno u svim oblastima Španije i Latinske Amerike

[1] *Peña* is a popular meeting place or grouping, traditional to all areas of Spain and Latin America

pauza), postalo je naše redovno okupljalište. Otkrili smo ga sasvim slučajno, u prolazu dok smo tražili nešto sasvim drugo, ali hemija između nas i *Penje Komuniste* je bila trenutna. Onog sekunda kada smo stupili na njenu betonsku verandu, bilo je jasno da je ovo mesto idealno za nas i da smo mi idealni za njega.

Zadesili smo se u blizini u isto vreme kada su se dešavali protestni kampovi *15M*[2] koji su nicali širom Španije. Kordoba nije bila izuzetak i otišli smo da posetimo šatre[3] *Indignados*[4]-a koje su bile postavljene na centralnom trgu. Tu smo izveli

while looking for something else, but the chemistry between us and Peña Comunista was immediate. The second we stepped foot on it's concrete patio, it was clear that this place was ideal for us, and us, for it.

We happened to be in the area at the same time of the 15M protest camps that sprouted up all over Spain. Córdoba was no exception and we paid a visit to the Indignados tents located in a central plaza. We conducted a ceremonial fermenting of sourdough starter, evoking the idea of the "indignado" micro-organisms



[2] Pokret *15M*, serija protestnih akcija zauzimanja trgova širom Španije tokom proleća i leta 2011god, dobila naziv po datumu izbijanja (15 mart).

[3] Orig. *Acampada*, privremeno šatorsko utvrđenje.

[4] *Indignados* (prev. ogorceni), pristalice protesta *15M*

ceremonijalnu fermentaciju kvasa[5] za hleb od kiselog testa, prizivajući ideju o „ogorčenim“ mikroorganizmima koji prožimaju testo i koji se šire, dok ljudi prenose kvas iz jednog u drugi hleb, deleći ga sa prijateljima.

permeating the sourdough bread, spreading, as people pass the starter from one bread to the next, sharing it with friends.



[5] Kvas – poznat i kao maja ili pred-testo - je inicijalni kvasac koji se dobija spontanom fermentacijom brašna ili mekinja i vode, a tradicionalno se koristio za iniciranje fermentacije hlebnog testa (ili piva). Pri svakom mešenju hleba jedan deo se ostavlja za inicijaciju fermentacije narednog hleba. Poznato je da su ovi lančani procesi prenošenja kvasa mogli da potraju godinama, decenijama, pa i stotinama godina.

STOLNJAK MIKROKULTURA, ŽIVI DOKUMENT THE MICROCULTURES TABLE-CLOTH, A LIVING DOCUMENT

Da bismo pratili kako su se događaji odvijali, koristili smo tehniku koju uporedo usavršavamo, a nazivamo je dokumentarni vez. U slučaju *Mikrokultura*, koristili smo beli stolnjak velikih dimenzija na kome bismo, u trenucima predaha, sa našim saradnicima iglom i koncem beležili najbitnija otkrića i novine do kojih smo dolazili u našim poduhvatima. Stolnjak bi putovao sa nama sa mesta na mesto i bio korišćen za pripremu hrane, obedovanje, usput sabirajući vezene zapise i mrlje, čime je polako postajao i živi dokument tekućeg procesa. Stolnjak ponekad postaje i platno na kome se projektuju naši filmovi, a ponekad je izložen da se posmatra kao slika.

In order to keep track of the events taking place, we use a technique we call Documentary Embroidery. In the case of the Microcultures project, we use a large-scale white tablecloth, on which our collaborators and ourselves embroider words and images telling the stories of our discoveries. This tablecloth travels with us from place to place, being used (as a table-cloth) for cooking and dining, accumulating embroideries and stains, thus slowly becoming a living document of this ongoing process. The tablecloth sometimes becomes a screen for projecting our videos, and sometimes it is exhibited and contemplated as a picture.



MIÉRCOLES
14
de SEPTIEMBRE
a las 12h
PENAL COMUNITARIA
Verdad de los Frutes!
PEROL
DINAMITA
TRAER UNAS VERDURAS
Y FRUTAS DE SU HUERTO
PARA HACER UN
ENCUENTRO
COLECTIVO.
HABRA CANTO
EN VIVO Y
BAILE!
UNA SEMANITA MAS NA

MICRO-Merienda
CASA DE TODOS - C/ GUARDIA 2 - VILLARREAL
ACTIVIDADES PARA TODA LA FAMILIA
¿Cuántas verduras fermentadas
puedes encontrar en estos
vegetales?

TALLER de QUESO FRESCO
IDEA
200 VC PD
UN GRANDE
Y PORCHEO
CON FRUTAS
ÉFC
363

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

¡HAREMOS TORTITAS DE LEVADURA PARA
PADRES - HABRA EL CONCURSO PARA
EL MEJOR DISEÑO DE MONTAJE (CON
FRUTAS FERMENTADAS). HABRA ANEJO
CANTO, MUSICA BAILE, GUZAS, HUEVO,
BALLE Y TERTAC...



Naš rad se bazira na konstantnom i ponavljanom prisustvu u javnom prostoru. Što bismo duže ostali na jednom mestu, dobili bismo bolji uvid u duže procese i cikluse koji se tu odvijaju. Verujemo da društveno, kreativno, pa čak i ekonomsko blagostanje koje se generiše pri procesu fermentacije može da donese dobro kako nama samima, tako i našim zajednicama. U tom pogledu, za nas ima mnogo smisla da delujemo na lokacijama na kojim inače i obitavamo, što bi nam omogućilo da primetimo kada su se ove ideje i odnosi „primili“. Imajući to u vidu, naš sledeći korak bio je da krenemo u akciju u vlastitim susedstvima: prvo u Beogradu gde živi Vahida, a zatim u Barceloni gde obitavaju Moše i Aviv.

Our work is based on a constant and repetitive presence in social space. The longer we stay in one place, the more perspective we get regarding larger processes and cycles. We hope to benefit ourselves as well as our social environment from the social, creative and even economic wealth generated by the processes of fermentation. In that respect, it makes a lot of sense for us to work in the neighborhoods where we live, where we can observe as these ideas and relations take root. Taking this into account, our next logical step was for us to start working in our own environments: First in Belgrade where Vahida lives and then in Barcelona where Moshe and Aviv reside.

DRUGA STANICA: BEOGRAD I LESKOVAC
SECOND STATION: BELGRADE AND LESKOVAC
OKTOBAR / OCTOBER 2011

Naša druga stanica bila je Srbija. Tokom 10 dana uposlili smo se na beogradskoj Kalenić pijaci koja se nalazila u Vahidinom susedstvu. Tamo smo zauzeli jedan od štandova i na njemu radili tokom uobičajenog pijačnog „radnog vremena“. Bilo je važno održavati relativno stabilno radno vreme, jer to čini dinamičnu osnovu našeg rada na osnovu koje možemo da improvizujemo. To našim posetiocima omogućava da nas lociraju, a nas integriše u repetitivnu dinamiku lokalne svakodnevnice.

Na Kaleniću smo se zatekli početkom meseca oktobra, što je izuzetno važan pe-

Our second stop was Serbia. We worked 10 days in the Kalenic market in Belgrade, very close to where Vahida was living. We opened a stall in the market and kept "market" working hours. Keeping some basic constant hours is important, it is the rhythmic base for our work, on top of which we improvise. It makes us locatable for the public and integrates us into the repetitive dynamics of local quotidian life.

We were in Kalenic in October which is an important month for pickling. It is in October when the major-



riod za pripremanje zimnice. Upravo tada većina poljoprivrednih proizvoda se odlaže na kiseljenje. Pripremanje zimnice je bitan sastavni element tradicionalne kulture, koja u zajedničkoj i koordiniranoj aktivnosti okuplja prijatelje, komšije i rođake, a ujedno predstavlja i važan ritualni događaj kojim se zatvara jednogodišnji ciklus i najavljuje dugi i hladan period tokom kojeg će vegetacija biti oskudna.

ity of agricultural products are processed, preparing food for the long and cold winter. Pickling forms part of a common popular culture, bringing together friends, neighbors and relatives, representing an important ritual which closes the annual cycle and bringing on a cold period during which vegetation will be scarce.



Mnogobrojni razlozi učinili su da je Kalenić pijaca postala interesantna za razvoj naše zamisli. Tu smo dobili priliku da sretnemo i upoznamo prodavce sa susednih tezgi od kojih su mnogi, takođe, bili i sami uzgajivači ili proizvođači robe koju su nudili. Osim toga, tu smo neprekidno bili izloženi pažnji radoznalih kupaca i prolaznika sa kojima smo rado stupali u razgovore, diskusije i debate i dobijali od njih savete i recepte za pripremanje zimnice.

Našli smo se u skoro idealnoj situaciji: s jedne strane, obilje svežih namirnica, s druge strane, dinamični društveni prostor koji kulja od zanimljivog i ljubopitljivog sveta. U zakazanim terminima najavljivali smo pripremanje raznovrsnih receptura iz lokalnih ili raznih internacionalnih kulinarskih tradicija. Tu smo pozivali ljude da nam se pridruže sa ponekim od sugerisanih sastojaka, koji su se mogli nabaviti na okolnim tezgama, kao i sa svojim ličnim iskustvom. Takođe, svako je bio pozvan da sa sobom donese i tegle ili posude koje bi nakon obavljenog posla odnosili svojim kućama, ispunjene drugačijim kombinacijama voća, povrća i začina u inicijalnom procesu fermentacije. Neke preostale tegle sa različitim vrstama tradicionalnih ili eksperimentalnih mešavina „trampljene“ su za poneku pesmu, recept ili bilo šta drugo za šta bismo se dogodili.

For multiple reasons, the Kalenic market became interesting for the development of our project. We had the opportunity to meet and get to know other vendors from the surrounding stalls. Many of these vendors were also the producers of their wares. Apart from that, we were also exposed to constant attention on the part of curious customers and passers by, with whom we easily engaged in conversations, discussions and debates, receiving tips and recipes related to pickling and fermentation.

We found ourselves in an almost ideal situation: on one hand an abundance of fresh produce, on the other, a dynamic social space teeming with an interested crowd. We started organizing events where a wide variety of ferments were produced. People brought with them jars which they later took home filled with bubbling, pickling vegetables. Some remaining jars, with different kinds of traditional or experimental mixtures, would get exchanged for a poem, a recipe or whatever else would be agreed upon.



Recepti za koje smo čuli od nekih umešnih domaćica i domaćina koji su prišli našoj tezgi, skrenuli su nam pažnju na aktuelnost rasprave oko korišćenja hemijskih konzervanasa i stabilizatora u odnosu na prirodnu fermentaciju. Mi smo svakako bili zagovornici prirodne opcije. Osim tradicionalnih lokalnih receptata koje smo sakupili i na licu mesta primenjivali, upuštali smo se i u čitav niz improvizacija, koje bi kombinovale detalje pokupljene iz različitih kulinarskih podneblja, zamenjujući sve egzotične proizvode domaćim, i tako dobijali potpuno iznenađujuće ukuse.

Recipes we heard about from some of the skilled homemakers who passed through our stall, drew our attention to the existence of an ongoing controversy regarding the use of chemical preservatives and stabilizers versus natural fermentation. We, of course, were advocating the latter. In addition to traditional local recipes that we collected and applied on-site, we also engaged in a variety of experimental ventures, applying recipes from other cultures onto local produce, inventing completely new combinations.



Posle deset dana na Kaleniću, uputili smo se ka jugu, do Leskovca. Tamo smo se instalirali na jednoj od tezgi glavne gradske pijace (Zelena pijaca). Čitav ovaj region čuven je po paprikama i njihovim prerađevinama, kao što su ajvari, pindžuri, ljutenice, a jesenji period je vrhunac sezone za pripremanje mnogih od ovih proizvoda.

Nastavili smo da radimo punom parom po „pijačnom radnom vremenu“, ali ovog puta je u našem radu došlo do iznenađujućeg obrta. Malo po malo, sve one procedure koje smo preduzimali u komunikaciji sa lokalnim akterima u nabavci i obradi namernica, krenuli smo da izvodimo u muzičko-poetskom aranžmanu koje smo na licu mesta improvizovali, smišljajući rime da opišemo procese koje smo u tom trenutku obavljali (sa ovim smo već pomalo eksperimentisali u Villarrubiji). Ovome je uveliko pomogao i specifičan „južnjački štimung“ i specifičan smisao za humor lokalnih prodavaca i posetioca (koji su nas možda i inspirisali), a koji su se sa lakoćom priključivali, odgovarajući svojim rimama i zabavnim stihovima. Deo tog procesa dokumentovan je u kratkom filmu *Uspon i pad velikog Labnea*.

After 10 days in Kalenic, we went south to Leskovac, where we set up a stall in the main market. The region is famous for peppers and pepper related products. The fall period is a high moment for the preparation for many of these products.

We continued keeping our “market” hours, but this time our work took a surprising turn. We started putting the recipes we were using to music (we have previously experimented with this a little bit in Villarrubia). Vendors and people we met at the market got involved, helping us write and sing. This whole process was documented in videos which depicted the poetic and sometimes ridiculous aspect of the experience.



Završna prezentacija čitavog ovog iskustva u Srbiji održana je u nedelju, 30. novembra, na jednoj od centralnih tezgi Kalenić pijace u Beogradu.

Tom prilikom priredili smo degustaciju raznih proizvoda, fermentisanih prethodnih dana, i prezentaciju muzičkih video klipova koji su usput nastali. Tu se, takođe, prikazivao i upravo snimljen dokumentarni film *KALENIĆ, poslednji dani gradske pijace* u realizaciji Ivana Vukovića, Milana Miletića i Nikole Majdaka. Ovaj završni događaj bio je odlična prilika da se pretresu pitanja koja se tiču budućnosti Kalenić pijace u kontekstu najavljenih i osporavanih planova za njeno preuređenje.

The final presentation of the Serbian segment of this project took place on Sunday, the 30th of November on a central stall in the Kalenic Market of Belgrade.

We held a tasting of the products fermented in the previous days and a presentation of the musical video works that were produced along the way. We were also hosted the premiere screening of a beautiful short film KALENIC, The last days of the city market, produced by Ivana Vukovic, Milan Miletic and Nikola Majdak. This closing event was a good opportunity to discuss issues regarding the future of the Kalenic market in the context of it's announced and disputed remodeling plans.



Od sredine novembra do sredine decembra laboratorija fermentacije seli se u mali kulturni centar barselon-skog kvarta Poble Sek[6] pod nazivom *Centar za savremene susedske kultu-re*[7]. Ovaj centar koji vode Aviv i Moše jedinstven je po tome što je njegova vizija inspirisana idejom fermentisanja lokalnih ekonomija i društvenih pokreta. Programi koji se tu nude poštuju lokalne dinamike, angažujući okolne susedske resurse i ograničenja datog uličnog ugla.

Dok smo u proteklim fazama za izvođenje naših akcija imali obezbeđenu finansijsku podršku sa strane, ovom prilikom hteli smo da se okušamo i u finansijskoj održivosti kroz primenu modela fermentacije, radeći bez ikakve ekonomske dotacije. Tako se podrazumevalo da učesnici doprinesu određenom dotacijom učešće u radionicama i obedima.

From mid-November to mid-December the fermentation laboratory moved to a small cultural center in the outskirts of the Barcelona's Poble Sec neighborhood. Centro de Cultivos Contemporáneos del Barrio run by Aviv and Moshe is unique in that it's vision is inspired by the idea of fermenting local economies and social movements. The programming it proposes takes into account highly local dynamics, engaging the urbanistic resources and limitations of a specific street corner.

While for the previous phases of our project we had secured financial support, this time we also took the challenge of trying out the project's sustainability, applying the fermentation model to our economies. In this sense all organised workshops and meals implied a suggested donation or a contribution in products.

[6] Orig. Poble Sec

[7] Orig. *Centro de Cultivos Contemporáneos del Barrio*, naziv centra aludira na ime jednog od najznačajnijih muzeja suvremene umetnosti u Barceloni - *Centro de Culturas Contemporáneas de Barcelona*, u javnom životu poznat pod akronimom CCCB. Primedba prevodioca: dok na špankom jeziku *cultivo* označava kulturu u biološkom smislu, a *cultura* se odnosi na društvenu kulturnu delatnost, u srpskom jeziku oba ova termina označavaju se pojmom „kultura“.

Što se tiče samog programa, svaka od četiri nedelje bila je posvećena fermentaciji druge grupe namirnica: prva – žitaricama, druga – mahunar-kama, treća – voću i povrću i četvrta – mlečnim proizvodima.

During our stay we dedicated each week to a different food group: the first week- the fermentation of grains, the second - legumes, the third - fruits and vegetables and the fourth - dairy products.

eloenda del laboratorio de microculturas

DICIEMBRE EN EL CCCBARRIO
9/10/11 C. PURISSIMA CONCEPCIÓ 28 POBLE SEC

PLATOS de SHABAT con Lacer
SE PREPARARAN Y DEGUSTARAN HALA Y CHULNT PLATOS TRADICIONALMENTE PREPARADOS TODOS LOS VIERNES POR LOS JUDIOS ORTODOXOS DEL ESTE, MIENTRAS LACER NOS INTRODUCIRA EN LOS COSTUMBRES MAS OSCUROS Y ESTRANOS DE ESTA COMUNIDAD (APORTACIÓN RECOMENDADA 7€)

The GAZA KITCHEN con Maggie
EL VERANO PASADO MAGGIE Y LAILA HAN PASADO 2 MESES EN LA FRANJA DE GAZA DESCUBRIENDO LA RIQUEZA DE LA CULTURA CULINARIA LOCAL. SU RECETARIO QUE DEPICTA GAZA DE OTRA MANERA DE LO HABITUAL ESTA A PUNTO DE SALIR MAGGIE NOS LLEVARA A UN PASEO POR RINCONES DE GAZA REFLECTIVOL HISTORIAS Y SABORES (APORTACIÓN 10€UR)

VERMUT de MIKKOFINAL con todos
UN PEQUEÑO FESTEJO PARA CELEBRAR EL CIERRE DEL LABORATORIO DE MICROCULTURAS. HABRA UNA DEGUSTACION VARIADA ELABORADA CON LA AYUDA DE MICROORGANISMOS DE POBLE SEC, CHUKRUT, RABANOS FERMENTADOS, GINGER DEER, RASOL-SACA LA RESACA, BOZA- UN REPASO DE LOS PALCAQUES, TEMPE DE LAURA, FAL AFELS. NOTA: TRAE TU DOCAGILLO SI NO ESTAS ABIERTO A SORPRETAS SABROSAS.

MICROCULTURAS - CALENDARIO		
17	J	inauguración
18	V	cenar
19	S	legumbres
20	D	lacteos
24	J	legumbres
25	V	lacteos
26	S	legumbres
27	D	lacteos
01	J	legumbres
02	V	lacteos
03	S	legumbres
04	D	lacteos
08	J	legumbres
09	V	lacteos
10	S	legumbres
11	D	lacteos

Same radionice koje smo organizovali uključivale su gostovanje raznih 'ekspertata' u pripremanju hrane koja bi osvetljavala neki društveni, kulturni ili čak politički aspekt spajajući određena kulinarska i društveno politička pitanja. Sa jednom od autorki knjige *Kuhinja iz pojasa Gaze*, Megi Šmit, pripremali smo neka od njenih omi-

We were interested in organizing cooking and food making workshops that have some social, cultural or even political aspect, talking about food-making within its context. We had guests give special workshops, bringing culinary and social/political issues together. Among them were Maggie Schmidt, one of the writers of

ljenih recepata iz Gaze, dok nam je ona usput, iz insajderske perspektive dočaravala šta se zapravo tamo događa. Sa nama je, takođe, bio kolektiv *Tru Food Liberation* iz Atine, koji nas je podučio tajnama sirove veganske kuhinje. Uz asistenciju Laure, jedne od komšinica iz kraja, instalirali smo temperiranu ostavu gde smo sami počeli da proizvodimo *tempeh* (fermentisani proizvod od soje iz orijentalne kuhinje). Zatim nam je Lejzer Peles, kvir aktivista i hasidski odmetnik, dao kritički osvrt na ortodoksnu jevrejsku kulturu, kulinarski protivrečeći sam sebi otkrivši nam delikatesne aspekte iste.

The Gaza Kitchen, talking us through some of her favorite Gazan recipes while giving us the inside story about the goings on there. Also we had with us the collective Tru Food Liberation from Athens teaching us the secrets of raw vegan food-making. With assistance of Laura, a Poble Sec neighbor, we installed a tempered store where we started to produce tempeh2 ourselves. Laser Peles (queer activist and Hasidic renegade), giving us his critical perspective regarding Orthodox Jewish culture, while culinarily contradicting himself with the delicious aspects of that very culture.



Sa Mikrokulturama napredujemo malo po malo. Naša procena je da smo još uvek daleko od ostvarenja nekih od najosnovnijih ciljeva ove zamisli. Pri tom se stalno pitamo da li prakse koje podstičemo mogu da pokrenu procese koji će rezultirati utemeljenjem određene društvene i ekonomske prilagodljivosti, procese koji bi imali stvarne posledice na područjima na kojima živimo i izvan njih.

Kroz ovu konstantnu aktivnost mi zamišljamo društvo u kome se sve percipira kao da je u neprekidnom pokretu, živo, gde je stvari teško predvideti, popraviti i kontrolisati.

Sagledavajući realnost kroz takvu prizmu, nemamo izbora osim da poštujemo druge, da se sa punom pažnjom osvrnemo na svoju okolinu i da donosimo zaključke uslovno, malo po malo i uvek na bazi neposrednog iskustva.

Microcultures is an ongoing project. It is still very far from reaching some of its most basic goals. We are constantly asking ourselves whether the practices we are engaged in can ignite processes resulting in deeply rooted social and economic resilience, ones that have real consequence in the territories in which we live and beyond them.

Through this ongoing activity we imagine a society where everything is perceived as being in constant motion, alive, where things are hard to predict, fix and control.

Viewing reality from such a prism, we would find no choice other than respecting the other, paying close attention to our surroundings and building our conclusions tentatively, little by little and always based on direct experience.



Vahida Ramujkić se bavi umetnošću u društvenom kontekstu. 2001. godine, zajedno sa Lajom Sadurni, osnovala je Rotor kolektiv u Barseloni. Do 2008. godine, one su realizovale dugoročne projekte kao što su: *Poble NOW*, *AirAutonomy*, *Manual GPS*, *Telechronicles* itd. Kao deo umetničko-istraživačkog projekta, objavila je knjige *Šengen bez muke* (2006), *Kairski dnevnik integracije* (2008) i *Oluja, povratak kući i druge strašne priče za decu* (2009). Godine 2007. pokreće projekat *Istorije u raspravi*, biblioteku udžbenika iz istorije i seriju radionica u kojima se porede i analiziraju kontradiktorni istorijski narativi. 2008. započinje saradnju sa Avivom Kruglanskim na projektu *Dokumentarni vez* koji se proteže i na druge projekte kao što su *Superheroji iz susedstva* (Kairo, Barselona 2010) i *Mikrokultura, u saradnji sa mikroorganizmima* (sa Avivom Kruglanskim i Mošedom Robesom).

Vahida Ramujkic practices art within a social context. In 2001 with Laia Sadurni she founds Rotor Collective in Barcelona. Till 2008 they realise series of long term projects such as: Poble NOW, AirAutonomy, Manual GPS, Telechronicles, etc. As part of art/research projects she publishes books Schengen with ease (2006), Cairo Integration Diary (2008), Storm, return home and other terrible stories for children (2009). In 2007, initiates Disputed Histories project, a history textbook library and a series of workshops that compare and analyse contradicting historic narratives. In 2008 she initiates collaboration with Aviv Kruglanski with the Documentary Embroidery project that extends to other projects such as Neighborhood Superheroes (Cairo, Barcelona 2010) and Microcultures, in collaboration with microorganisms (also with Aviv Kruglanski Moshe Robes).

Aviv Kruglanski je umetnik/zanatlija/aktivista. Bio je član umetničko aktivističke grupe *Las Agencias*. Član je društveno modnog hak-laba *Costura de Código Abierto*. Od 2008. godine saraduje sa Vahidom Ramujkić na projektu *Dokumentarni vez uživo* (Kairo, Bristol, Barselona, Beograd, Varšava). Sa Vahidom i Mošedom Robesom radi na projektu *Mikrokulture*, koristeći kulinarsku fermentaciju kao društveni i ekonomski model. Osnivač je kulturnog centra *Centro de Cultivos Contemporaneos del Barrio*, prostora koji je namenjen razvijanju umetnosti na dosledan način.

Aviv Kruglanski is an artist/craftsman/activist. Formed part of artist/activist group Las Agencias. A member of Costura de Código Abierto, a social/fashion hack-lab. Collaborates since 2008 with Vahida Ramujkic on Realtime Documentary Embroidery (Cairo, Bristol, Barcelona, Belgrade, Warsaw). With Vahida and Moshe Robes he works on Microcultures, using culinary fermentation as a social and economic model. Founder of Centro de Cultivos Contemporaneos del Barrio, a space for consequential art.

Moše Robes poseduje dugo iskustvo u društvenim pokretima u Izraelu. Jedan je od inicijatora pokreta Mahapach-Tahrir, koji se fokusirao na izgradnju lokalnih liderstava kroz kreiranje solidarnosti među studentima i obespravljenim stanovništvom. Mahapach-Tahrir je radnio na organizovanju zajednica i primenjivao kritičku pedagogiju u radu sa decom širom Izraela. Moše je obučeni moderator koji se bavi pitanjima kao što su demokratija, mirovne i konfliktne grupe. Trenutno moderira u projektima iz oblasti razrešavanja konfliktata i samorazvoja. Magistrirao je na Interkulturalnom upravljanju konfliktima na Alice Salomon Hochschule, u Berlinu. Živi u Barseloni, u Španiji, gde je koosnivač Centra za savremene susedske kulture, i gde je uz to uključen u lokalne društvene pokrete širom grada.

Moshe Robes has a long experience with the social movements in Israel. He was director of Mahapach-Tahrir, a movement focusing on the creation of local leadership, creating solidarity between students and disempowered neighborhoods. Mahapach-Tahrir applies community organizing and critical pedagogy to work with children across Israel. Moshe is a trained facilitator, working on issues such as democracy, peace and conflict groups. At the present he works as a facilitator with issues regarding conflict resolution and self-growth. He has a master in Intercultural Conflict Management from Alice Salomon Hochschule, Berlin. Currently living in Barcelona, Spain, he is the co-founder of Centro de Cultivos Contemporaneos del Barrio, and is involved in local social movements around the city.

Engine Room Europe is a three-year programme (April 2011-May 2014) of activities dedicated to independent cultural workers and their creative processes. It is initiated by Trans Europe Halles (TEH) and co-ordinated by Melkweg (Amsterdam, The Netherlands) in association with 10 co-organizing TEH members. Engine Room Europe has been funded with the support from the European Commission. This publication [communication] reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



FOND
B92



Culture
Programme

