

Entangled Taste: Forgotten Collaborators

A sensory encounter with Korean food as a multispecies co-creation.

Een zintuiglijke ontmoeting met Koreaans eten als een multispecies co-creatie.

Hosted by: FOODUO

Project Information (EN)

Collaboration as Invisible yet Essential Relations

This project visualizes the invisible yet essential collaborations between human and non-human beings within traditional Korean food practices. Food is not simply the result of human intention but a process of co-creation shaped within a cosmic order, where humans, microbes, and wind come together.

Installations as Sensory Encounters

Visitors encounter two installations. Kimjang Chronotope features a mat guiding the timeline of making Kimchi, onto which a video of microbes is projected. It sensorially expresses the entangled dynamics between human hands and microbial communities during fermentation. Visitors are invited to re-sense microbes as active agents in shaping taste, culture, and memory. Radish Trace Anemotope recalls the communal practice of drying radishes on Daeseom Island, where wind was once an indispensable collaborator. Due to illegal development, the wind stopped flowing and the tradition disappeared. This work revives the multisensory memory of a ritual co-created by wind and human hands. Each installation also includes a small tasting of Kimchi and wind-dried radish as part of the sensory experience.

From Nostalgia to Vision: Reframing Food-Making as Co-Creation

Through these encounters, visitors are invited to experience fermentation and drying through the senses, as co-creation. The project does not dwell in nostalgia but reveals collaborative relations among multispecies beings that have sustained cultural continuity. Its vision is to reframe food-making as co-creation emerging from multispecies entanglements, not human centrality. For those who wish to extend the experience, visitors can also taste food made with kimchi and dried radish at Rabauw Brewpub (Vestdijk 280, 5611 CZ Eindhoven).

Projectinformatie (NL)

Samenwerking als onzichtbare maar essentiële relaties

Dit project visualiseert de onzichtbare maar essentiële samenwerkingen tussen menselijke en niet-menselijke wezens binnen traditionele Koreaanse voedselpraktijken. Voedsel is niet eenvoudigweg het resultaat van menselijke intentie, maar een proces van co-creatie dat wordt gevormd binnen een kosmische orde, waar mensen, microben en wind samenkomen.

Installaties als zintuiglijke ontmoetingen

Bezoekers ontmoeten twee installaties. Kimjang Chronotope toont een mat die de tijdlijn van het maken van kimchi begeleidt, waarop een video van microben wordt geprojecteerd. Het drukt zintuiglijk de verstrengelde dynamiek uit tussen menselijke handen en microbiële gemeenschappen tijdens de fermentatie. Bezoekers worden uitgenodigd om microben opnieuw te ervaren als actieve actoren bij het vormen van smaak, cultuur en geheugen. Radish Trace Anemotope herinnert aan de gemeenschappelijke praktijk van het drogen van radijzen op Daeseom Island, waar wind ooit een onmisbare samenwerker was. Door illegale ontwikkeling veranderde de geografie van het eiland, stopte de wind met stromen en verdween de traditie. Dit werk herstelt de multisensorische herinnering aan een

ritueel dat werd mede-gecreëerd door wind en menselijke handen. Elke installatie bevat ook een kleine proeverij van kimchi en windgedroogde radijs als onderdeel van de zintuiglijke ervaring.

Van nostalgie tot visie: voedselmaken herdenken als co-creatie

Door deze ontmoetingen worden bezoekers uitgenodigd om fermentatie en droging via de zintuigen te ervaren, als een vorm van co-creatie. Het project blijft niet hangen in nostalgie, maar onthult de samenwerkingsrelaties tussen meer-dan-menselijke wezens die culturele continuïteit hebben ondersteund. De visie is om voedselbereiding opnieuw te kaderen als co-creatie die voortkomt uit multispecies verstrengelingen, en niet uit menselijk centralisme. Voor wie de ervaring wil uitbreiden: bezoekers kunnen ook gerechten proeven met kimchi en gedroogde radijs bij Rabauw Brewpub (Vestdijk 280, 5611 CZ Eindhoven).

Image List

Filename	Caption	Credit
1_1756712402.jpg	Kimjang Chronotope & Radish Trace Anemotope	Photo © Jaeyoung Lee & Soyeon Kim (FOODUO)
1-3_1756714182.jpg	Concept image of Kimjang Chronotope	Visual concept © Jaeyoung Lee (FOODUO)
1-1_1756714187.jpg	Detail view of Radish Trace Anemotope	Photo © Soyeon Kim (FOODUO)

The images above are included in the ZIP under /images.