

Een hapje lichaamsgeur

Aan iedereen kleeft wel een luchtje, al of niet kunstmatig. Maar wat voor rol speelt dat luchtje? En kun je het eten? In Impuls vonden onlangs een paar licht bizarre experimenten plaats rond deze vragen. Een twintigtal studenten en medewerkers snuffelde aan elkaars okselgeur en proefde producten die doen denken aan zweet. Het waren bezoekers van de slotmanifestatie van de Duitse kunstenaar Lauryn Mannigel, getiteld *Eat me*. In het kader van het project Creative Innovation werkte zij een tijdje op de campus aan haar studie naar de affectieve emotionele perceptie van lichaamsgeur. Oftewel: de rol van lichaamsgeur in hoe wij de ander ervaren.

‘Geur en smaak zijn onderdrukte en gedevalueerde zintuigen’, zegt Mannigel. In haar werk onderzoekt ze waarom dat zo is en hoe ze met behulp van kunst kan zorgen voor een ‘re-evaluatie van geur’. ‘Lichaamsgeur is een sociaal stigma. Ik zoek naar manieren waarop ik dat kan omdraaien.’

‘Geur en smaak zijn onderdrukte en gedevalueerde zintuigen’


Het oppikken van geuren gebeurt vaak onbewust. Even onbewust leidt dat vervolgens tot een emotie of gevoel. De voedsel- en beautyindustrie weet daar wel weg mee. ‘Maar hoe oordelen we over iemand op basis van hoe hij of zij ruikt?’, wil Mannigel weten. Daar ging het experiment in Impulse dus om. De bezoekers lieten minimaal tien minuten hun eigen okselgeur in een dot watten trekken. Elke deelnemer beoordeelde vervolgens – anoniem – de geurmonsters van vijf anderen op de emotie die de geur losmaakte. Werd je er vrolijk van, agressief, rustig, boos of zelfs verliefd? En zou je met deze persoon kennis willen maken?

Het tweede experiment ging nog een stap verder. Daarin kregen de proefpersonen vier snacks en een drankje met lichaamsgeur voorgeschoteld. Om die te ontwikkelen, had Mannigel eerder 21 studenten en medewerkers van WUR geïnterviewd. Ze stelde hen vragen over de perceptie van geur en smaak, ervaring met de geur



van anderen en het belang van hoe iemand ruikt in relaties en vriendschappen. Best wel intieme vragen, erkent ze. ‘De laatste vraag was of je je voor kunt stellen dat je lichaamsgeur kunt eten en hoe dat dan zal smaken. Daarbij moet je niet alleen aan viezigheid denken. Lichamen kunnen ook lekker ruiken.’

Op basis van de antwoorden uit de interviews zijn de vier snacks en het drankje gemaakt. Die varieerden in smaak van enigszins aangenaam tot verschillende gradaties van onaangenaam of zelfs smerig.

De sociale experimenten van Mannigel verschillen sterk van de manier waarop wetenschappers geur onderzoeken onder gecontroleerde laboratoriumomstandigheden. ‘Een wetenschapper zou dit nooit zo doen. Maar als kunstenaar mag ik dit doen. Als kunstenaar moet je uitdagend zijn en de dingen bevragen. Op termijn wil ik bereiken dat er meer bewustzijn ontstaat over wat geur met ons doet.’ 

ARTISTS IN RESIDENCE EN CREATIVE INNOVATION

Ter ere van haar eeuwfeest heeft WUR kunstenaars uitgenodigd om creatief aan de haal te gaan met wetenschap. Onder de noemer *Creative Innovation: Art meets science* zijn tien kunstenaars gekoppeld aan wetenschappers. De kruisbestuiving moet beide partijen vernieuwende ideeën opleveren. De resultaten worden op gezette tijden in Impulse getoond. Ook verbleven twee kunstenaars, William Engelen en Anne Geene, enige tijd als *Artist in residence* op de campus. De kunstwerken waarin dat heeft geresulteerd, zijn van zondag 17 juni tot zondag 23 september te zien in de expositie Beelden op de Berg in het Belmonte Arboretum. Daar staat werk van in totaal tien kunstenaars, dat geïnspireerd is op het thema ‘eeuwige verjonging’, een verwijzing naar de 100-jarige universiteit.