

Lab to Table: Meat Culture in Los Angeles

Del laboratorio a la mesa “Lab to Table”: La cultura de la carne en Los Ángeles

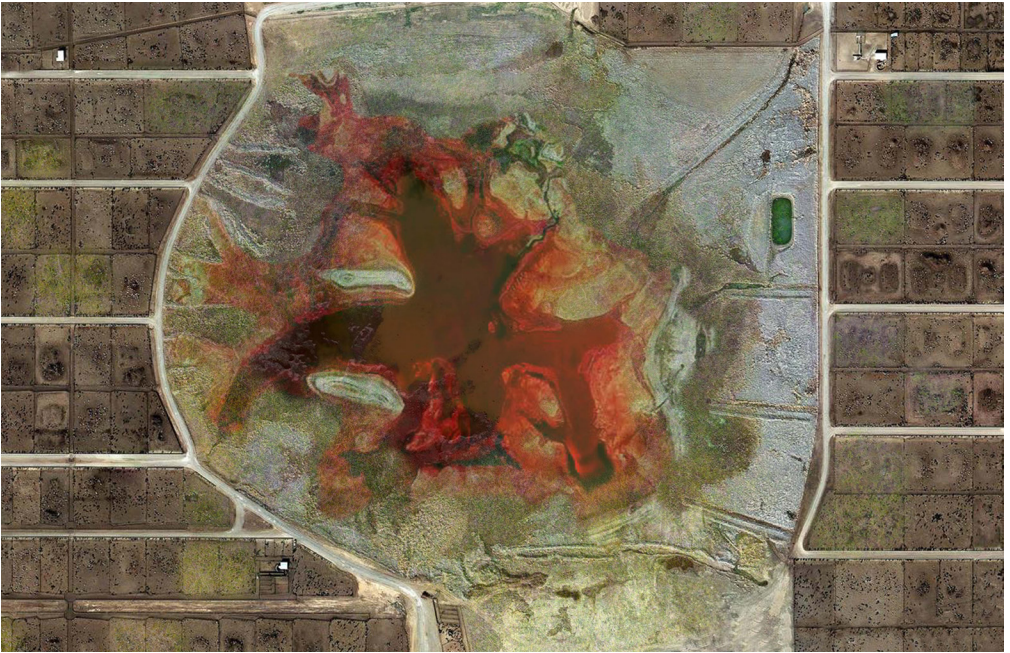
Akana Jayewardene and Sunay Rajbhandari

Scale 01_Infrastructure of Production:

By 2062, the meat industry has transitioned away from animal agriculture and toward a new paradigm of synthetic and alternative protein. This series of four images tracks the history of two former livestock waste collection pools. The images on page 180 follow the evolution of a collection pool as it forms accidentally and becomes a new biodiverse mangrove ecosystem. The images on page 181 follow the evolution of a collection pool as it takes shape as part of a planned development and becomes a commercially-operated recreational park. The first row of images captures the conditions of these landscapes in 2022 and the second row at present in 2062.

Escala 01_Infraestructura de producción:

En 2062, la industria cárnica ha abandonado la agricultura animal y se ha orientado hacia un nuevo paradigma de proteína sintética y alternativa. Esta serie de cuatro imágenes recorre la historia de dos antiguas piscinas de residuos ganaderos. Las imágenes de la página 180 siguen la evolución de un estanque de recolección a medida que se forma accidentalmente y se convierte en un nuevo ecosistema biodiverso de manglares. Las imágenes de la página 181 siguen la evolución de una piscina colectora que se forma de una urbanización planificada y se convierte en un parque recreativo comercial. La primera fila de imágenes capta las condiciones de estos paisajes en 2022 y la segunda fila las condiciones actuales en 2062.



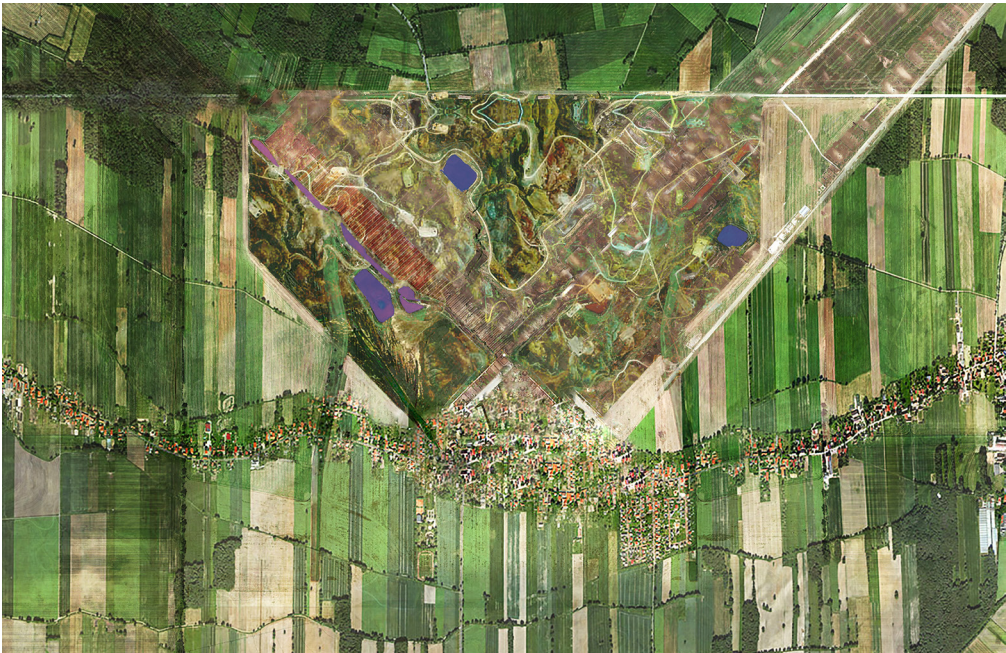
ORGANIC LANDSCAPE 2022



ORGANIC LANDSCAPE 2062



SYNTHETIC LANDSCAPE 2022



SYNTHETIC LANDSCAPE 2062

Scale 02_Spaces of Preparation:

We imagine a future in which Los Angeles has shifted away from its reliance on conventional meat sources and toward a diet of cultured meat and insect-based protein.

Lab to Table is set within this new paradigm, in which emerging economies of meat production reconfigure meat culture at the scale of the geographic area on one end and the gastronomic on the other. In the city of Los Angeles, these extremes converge in a hybrid typology through which the collapse of both the traditional supply chain and conventions of consumption acquires architectural form.

At *Lab to Table*, infrastructures of production, spaces of preparation, and modes of presentation are reorganized within a shared footprint at the neighborhood scale.

Lab to Table explores the aesthetic potentials of cellular and entomological agriculture as old habits and desires linger. In an episodic series of loosely connected vignettes that foreground the interiority of a prototypical facility, the graphic and grotesque character of meat culture's troubled past encounters the refined sensibilities of scientific research and the culinary arts. Situated within the tangible realm of the everyday, the fragments establish new aesthetic qualities through which common assumptions become unstable and deeply ingrained values are put into question. What do we accept as real and what do we reject as artificial? What is natural and what is synthetic?

At the urban scale, *Lab to Table* operates as a flexible typology, a piece of everyday infrastructure situated within the generic but variable mini-mall lots that once dominated the city's fabric. A circular production facility and marketplace anchor empty corners that were once reserved for personal automobiles. These new corner objects support elevated rectangular bars containing test kitchens, research laboratories, and greenhouses – programs that vary depending on the needs of the surrounding neighborhood.

At street level, the elevated bars bring porosity to the commercial strip, offering unobstructed pedestrian access from sidewalk to sunken courtyard behind the facility where educational demonstrations are held. There, the character shifts from something between anonymous infrastructure and commercial enterprise toward public multiuse plaza. Shaded space under the bars house pop-up restaurants that serve food produced, prepared, and presented on site.

In the episodic scenes that depict the internal world, our understanding of familiar environments like

Escala 02_Espacios de preparación:

Imaginamos un futuro en el que Los Ángeles ha dejado de depender de las fuentes convencionales de carne para adoptar una dieta a base de carne cultivada y proteínas procedentes de insectos.

Lab to Table se inscribe en este nuevo paradigma, en el que las economías emergentes de producción de carne reconfiguran la cultura cárnica a escala del espacio geográfico, por un lado, y gastronómico, por otro. En la ciudad de Los Ángeles, estos extremos convergen en una tipología híbrida a través de la cual el colapso tanto de la cadena de suministro tradicional como de las convenciones de consumo adquiere forma arquitectónica. En *Lab to Table*, las infraestructuras de producción, los espacios de preparación y los modos de presentación se reorganizan dentro de una huella compartida a escala de barrio.

Lab to Table explora los potenciales estéticos de la agricultura celular y entomológica mientras perduran viejos hábitos y deseos. En una serie episódica de viñetas vagamente conectadas que ponen en primer plano la interioridad de una instalación prototípica, el carácter gráfico y grotesco del turbulento pasado de la cultura de la carne se encuentra con las refinadas sensibilidades de la investigación científica y las artes culinarias. Situados en el ámbito tangible de lo cotidiano, los fragmentos establecen nuevas cualidades estéticas a través de las cuales los supuestos comunes se vuelven inestables y se cuestionan valores profundamente arraigados. ¿Qué aceptamos como real y qué rechazamos como artificial? ¿Qué es natural y qué sintético?

A escala urbana, *Lab to Table* funciona como una tipología flexible, una pieza de infraestructura cotidiana situada dentro de los genéricos pero variables mini-centros comerciales que antaño dominaban el tejido urbano. Un centro de producción circular y un mercado anclan esquinas vacías que antes estaban reservadas a los automóviles personales. Estas nuevas esquinas sirven de soporte a barras rectangulares elevadas que contienen cocinas de pruebas, laboratorios de investigación e invernaderos, programas que varían en función de las necesidades del barrio circundante.

A nivel de la calle, las barras elevadas aportan porosidad a la franja comercial, ofreciendo un acceso peatonal sin obstáculos desde la acera hasta el patio hundido situado detrás de las instalaciones, donde se celebran demostraciones educativas. Allí, el carácter cambia de algo entre infraestructura anónima y empresa comercial a plaza pública multiusos. El espacio sombreado bajo los bares alberga

kitchens, restaurants, and marketplaces is destabilized by unexpected elements inserted within them, operating through aesthetics to put pressure on what we accept as convention. Attention to organization, materiality, and texture casts new light on less familiar spaces like laboratories, mechanical spaces, and insect farms. These familiar yet estranged scenes play out, providing insight into the lived experience of Lab to Table from multiple vantage points, at different points in time.

At the hands-on scale, the tools of operation in this new paradigm are brought into focus. Automated processes are juxtaposed with manual ones as this paradigm unfolds in a hybrid fashion.

The larger systems that enable these realities are presented as isolated objects situated within a vast infrastructural network of connectivity. These objects reveal dependencies within episodic spaces, connecting seemingly disparate parts.

Ultimately, the project explores how architecture might respond to cultural, technological and ecological shifts, changing priorities and, in turn, begin to shape new habits and patterns within the city.

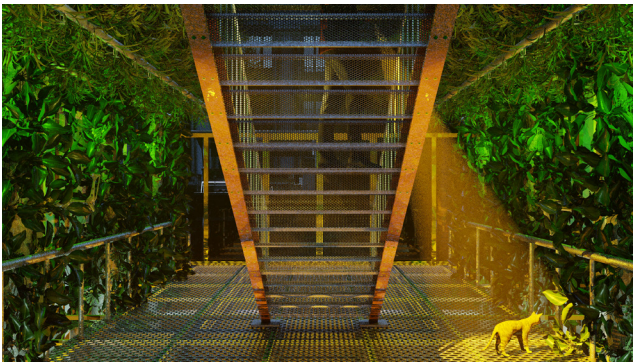
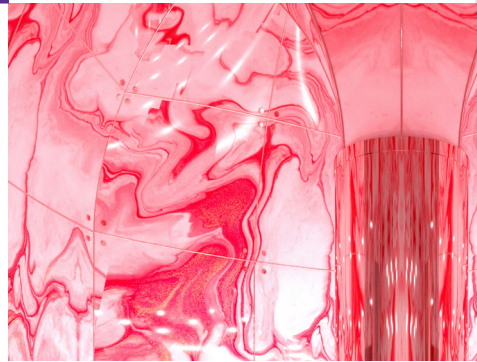
restaurantes pop-up que sirven comida producida, preparada y presentada in situ.

En las escenas episódicas que describen el mundo interior, nuestra comprensión de entornos familiares como cocinas, restaurantes y mercados se ve desestabilizada por elementos inesperados insertados en ellos, que operan a través de la estética para ejercer presión sobre lo que aceptamos como convencional. La atención prestada a la organización, la materialidad y la textura saca a la luz espacios menos familiares como laboratorios, espacios mecánicos y granjas de insectos. Estas escenas, familiares y a la vez extrañas, ofrecen una visión de la experiencia vivida en Lab to Table desde múltiples puntos de vista y en diferentes momentos.

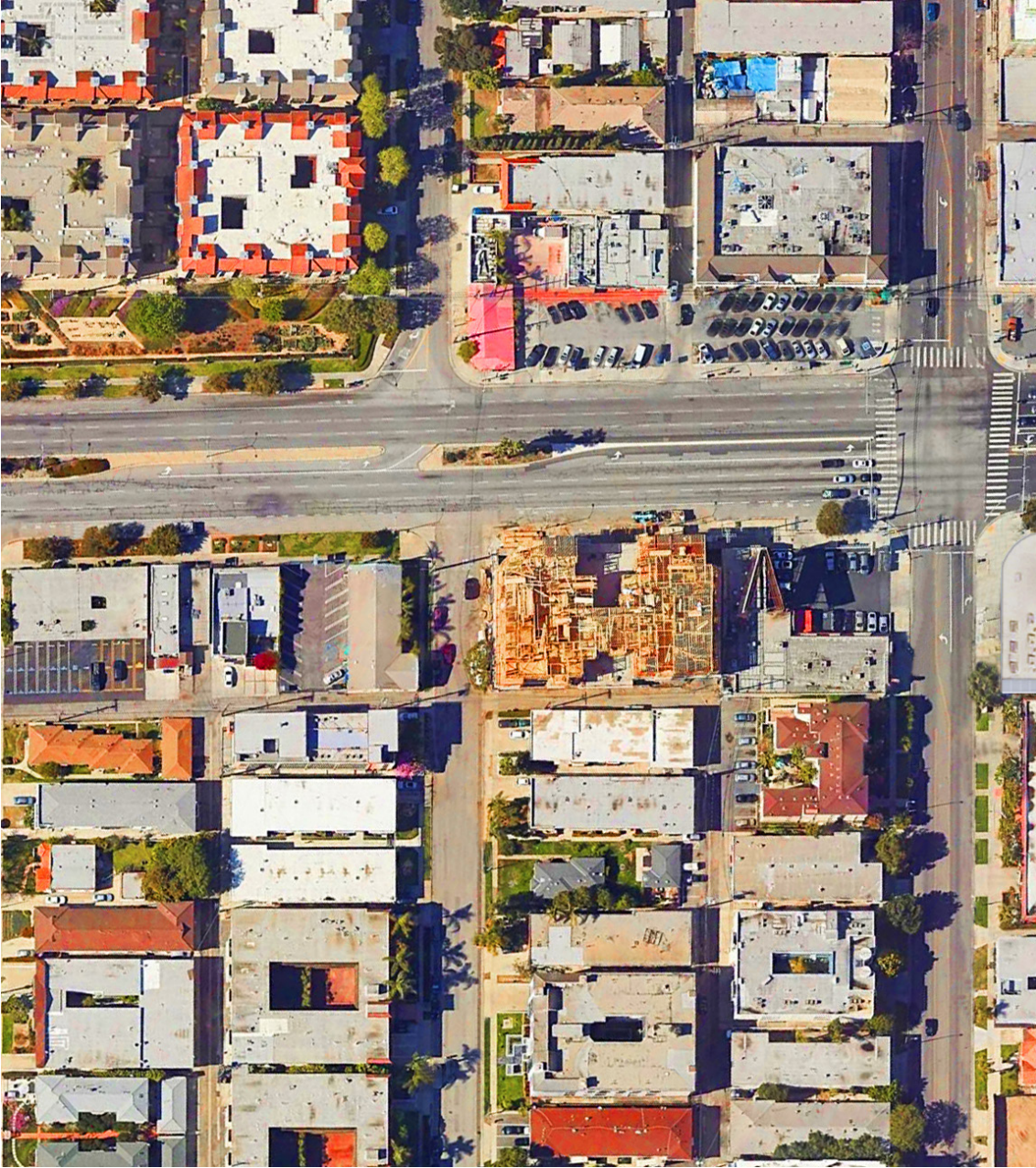
En la escala práctica, se enfocan las herramientas de operación en este nuevo paradigma. Los procesos automatizados se juxtaponen a los manuales a medida que este paradigma se despliega de forma híbrida

Los grandes sistemas que permiten estas realidades se presentan como objetos aislados situados dentro de una vasta red infraestructural de conectividad. Estos objetos revelan dependencias dentro de espacios episódicos, conectando partes aparentemente dispares.

En última instancia, el proyecto explora cómo la arquitectura puede responder a los cambios culturales, tecnológicos y ecológicos, cambiar las prioridades y, a su vez, empezar a dar forma a nuevos hábitos y pautas dentro de la ciudad.









Scale 03_Modes of Presentation:

The new paradigm of synthetic and alternative protein in 2062 manifests across several scales and cultural contexts. The images on page 190 depict meals in progress featuring alternate sources of protein, such as milkweed grasshopper and single-headed, double-bodied triggerfish. The images on page 191 depict meals in progress featuring synthetic protein that mimics traditional forms of meat and also suggests the novel functionality and aesthetic possibilities of fabricated bone matter. These meals range from a fine dining setting to a casual meal at home, implying a prevalence of synthetic and alternative protein in present-day 2062.

Escala 03_Modos de presentación:

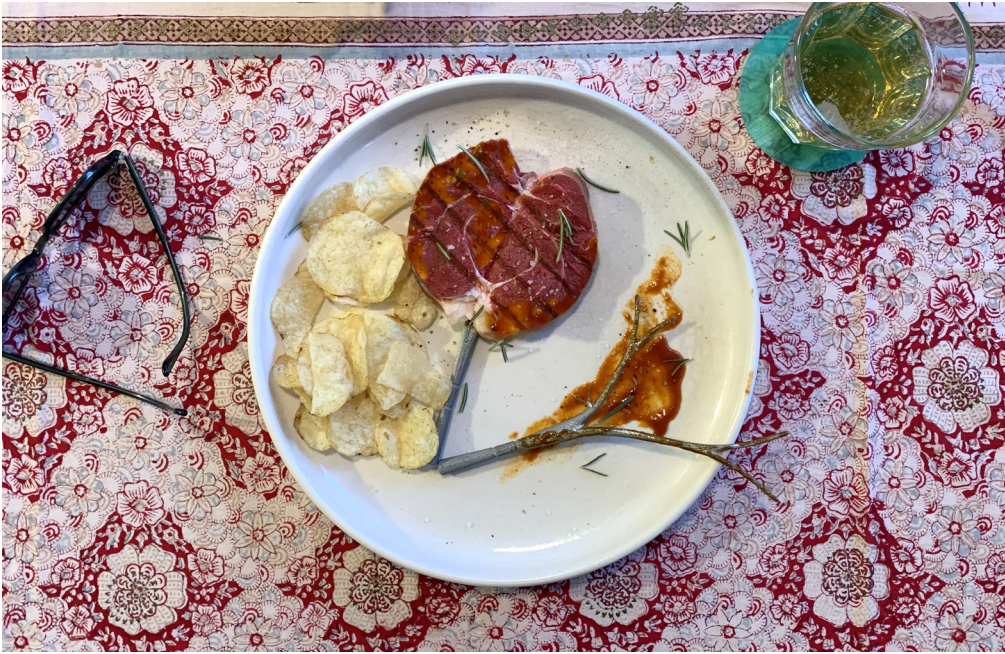
El nuevo paradigma de proteína sintética y alternativa en 2062 se manifiesta en varias escalas y contextos culturales. Las imágenes de la página 190 muestran comidas en desarrollo con fuentes alternativas de proteínas, como el saltamontes de algodóncillo y el pez ballesta de cabeza única y doble cuerpo. Las imágenes de la página 191 muestran comidas preparadas con proteínas sintéticas que imitan las formas tradicionales de carne y también sugieren la nueva funcionalidad y las posibilidades estéticas de la materia ósea fabricada. Estas comidas varían desde una cena refinada a una comida informal en casa, lo que implica la prevalencia de la proteína sintética y alternativa en el 2062 actual.



DRAGONFLY



FISH



CULTURED CHOPS



CULTURED SALAMI