Broccopork, Mushchicken and Peaf

Speculative design in the new age: TikTok is a new incubation for discussions of futures, where a good speculative designer is a popular TikToker

Hosted by: Leyu Li

Project Information (EN)

Background

The supermarket shelves are filled with plant-based meat. Cultivated meat is on the horizon. People describe the plant-based meat alternatives they eat on a spectrum polarised between plants and meat according to their similarity to meat. People share their plant-based food reviews everywhere and anytime at TikTok. These findings make me more curious about how people will react to cultivated meat products in the future. What debates and dialogues, and public discourse and context will happen around lab-grown meat? How does in-vitro biotech change people’s daily life and food culture?

To Make the Unreal Real & To Invite the Future to Now

To make the unreal real, I made up a fictional biotech company called “Plant+ Meat-” and developed its brand identity. I also designed some discursive props. There are delivery boxes and three fictional cultivated meat product props, Broccopork, Mushchicken and Peaf, including meat models and relevant product packages. To invite the future to now, I set up a TikTok account called Meaty Auntie and conducted a series of short videos to introduce three future hybrid meaty plants, as mentioned above, to the public to provoke discussion and dialogue about in-vitro meat and collect people’s feedback. The responses to this series of videos were incredibly varied. The comments are abundant in people's reactions to Broccopork and relevant meat cultivation biotech. Many other TikTokers reposted and dueted with the videos, amplifying the reach. Some individuals genuinely believed in the existence of Broccopork and were very concerned about this biotechnological development. They accused me of creating satire. Interestingly, some people saved the post with plans to purchase Broccopork in the future. Sadly, one person directly emailed me to ask where to buy it because of his genetic defects. Expectedly, at the same time, there were some people who suspected and recognised this to be a piece of speculative design fiction and a typical Goldsmiths design work. And they positively regarded this as a social experiment over social media. Until now, Broccopork continues to ripple through the future meat and general food community on TikTok, creating an ongoing discourse. So far, the designed TikTok videos have gained nearly 3 million views and thousands of comments and followers. Here is the link to my TikTok account and videos. https://vm.tiktok.com/ZGJCnuG3q/ Developed in consultation with cellular agriculture startup Hoxton Farms, the hybrid meaty plants are one potential category of cultivated meat products in the future, which is designed based on the plausibility of the current tissue engineering. Plants’ surface works as scaffolding, and meat tissue cells are grown along these structures. So customers can easily capture both the existence of meat and plants. The cognitive controversy and visual inconsistency stimulate the collision of different discussions and dialogues about meat, lab meat, plant-based meat and plants.

Projectinformatie (NL)

Achtergronden

De schappen in de supermarkt liggen vol met plantaardig vlees. Gekweekt vlees ligt in het verschiet. Mensen beschrijven de plantaardige vleesalternatieven die ze eten op een spectrum dat wordt verdeeld tussen planten en vlees op basis van hun gelijkenis met vlees. Mensen delen hun plantaardige voedselreviews overal en altijd op TikTok. Deze bevindingen maken me nieuwsgierig naar hoe mensen in de toekomst zullen reageren op gekweekte vleesproducten. Welke debatten en dialogen, en openbaar discours en context zullen er plaatsvinden rond in het laboratorium gekweekt vlees? Hoe verandert in-vitro biotech het dagelijks leven en de eetcultuur van mensen?

Het onwerkelijke echt maken & de toekomst uitnodigen tot nu

Om het onwerkelijke echt te maken, verzon ik een fictief biotechbedrijf genaamd "Plant+ Meat-" en ontwikkelde ik de merkidentiteit. Ik ontwierp ook een aantal discursieve rekwisieten. Er zijn leveringsdozen en drie fictieve producten van gekweekt vlees, Broccopork, Mushchicken en Peaf, inclusief vleesmodellen en relevante productverpakkingen. Om de toekomst naar het nu uit te nodigen, heb ik een TikTok-account opgezet met de naam Meaty Auntie en een serie korte video's gemaakt om drie toekomstige hybride vlezige planten, zoals hierboven genoemd, aan het publiek voor te stellen om discussie en dialoog over in-vitro-vlees uit te lokken en feedback van mensen te verzamelen.

Waarom Broccopork, Mushchicken en Peaf?

De hybride vleesplant, die is ontwikkeld in samenwerking met de startup Hoxton Farms voor cellulaire landbouw, is een potentiële categorie van gekweekte vleesproducten in de toekomst, die is ontworpen op basis van de plausibiliteit van de huidige tissue engineering. Het oppervlak van planten werkt als steiger en vleesweefselcellen worden langs deze structuren gekweekt. Klanten kunnen dus gemakkelijk het bestaan van zowel vlees als planten vastleggen. De cognitieve controverse en visuele inconsistentie stimuleren de botsing van verschillende discussies en dialogen over vlees, laboratoriumvlees, plantaardig vlees en planten. Tot nu toe zijn de ontworpen TikTok-video's bijna 3 miljoen keer bekeken en hebben ze duizenden reacties en volgers gekregen. Hier is de link naar mijn TikTok-account en video's. https://vm.tiktok.com/ZGJCnuG3q/

Image List

Filename	Caption	Credit
1_1692933178.jpg	TikToker Meaty Aunties and viral videos	
2_1692933182.jpg	Design props: 3 fictional cultivated meat products	
3_1692933187.jpg	Design props: Broccopork	
4_1692933191.jpg	Design props: Mushchicken	
5_1692933195.jpg	Design props: Peaf	

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