

「ゴードン・マッタックラーク」展

会期 二〇一八年六月十九日―九月十七日 会場 美術館企画展ギャラリー二階

「フード」の料理はおいしかった？

一九七一年、ゴードン・マッタックラークと友人たちによって、ニューヨークのソーホー地区にレストラン「フード」がオープンします。「フード」は、お金のないアーティストが満足に食べられ、自由な時間帯に働ける場所、新たなコミュニティを生み出す社会的な試みでした。またギャラリーに「フード」を作品として売却しようとしたという逸話からは、マッタックラーク自身は、芸術的表現としても位置づけていたことがうかがわれます。現在、芸術の文脈から語られることの多い「フード」ですが、オープン直後、雑誌『ニューヨーク・マガジン』のお値打ちレストランを紹介する名物コラム「アンダーグラウンド・グルメ(The Underground Gourmet)」に取り上げられて、ミルトン・グレイザー(Milton Glaser, "Glorious Food," in *New York Magazine*, January 3, 1972)。以下は、このコラムの翻訳になります(文中「」内は訳註)。執筆したミルトン・グレイザーは「NY」のロゴデザインで有名なグラフィック・デザイナーで『ニューヨーク・マガジン』の創刊者です。また記事には『スポーツ・イラストレイテッド』誌での挿絵の仕事などで知られるジェローム・スナイダーによる

「フード」内観、1972年
Photo: Cosmos Andrew Sarchiapone
©The Estate of Gordon Matta-Clark; Courtesy The Estate of Gordon Matta-Clark and David Zwirner, New York/London/Hong Kong.



「フード」内観、1972年
Photo: Cosmos Andrew Sarchiapone
©The Estate of Gordon Matta-Clark; Courtesy The Estate of Gordon Matta-Clark and David Zwirner, New York/London/Hong Kong.

イラストが添えられていました。記事タイトルの「フード、グロリアス・フード」は、一九六〇年代にブロードウェイなどで人気を博したミュージカル「オリバー」の劇中歌のタイトルから取られたと思われる。

*

「フード、グロリアス・フード」 ミルトン・グレイザー

最近レビューしたふたつのレストラン——ジョイアス・レイクとフロント・ポーチ——は、食をめぐる価値観の新たなトレンドのようなものを代表している。一般的なレストランの価格や雰囲気に対してオルタナティブを提示すべく、こういった店の若きオーナーたちは、健康に気を使い、満足感のある量、そして想像力豊かに調理された料理を、気取りのないサーブと慎ましい価格で供している。このアプローチは、「カウンター・カルチャー」に特有と思われる、良心的価格の追求を反映したものだ。事業によって共同社会へ貢献することこそ、最優先の目的なのだ。

プリンス通り一二七番地の「フード」(ウースター通りの角、ウエスト・ブロードウェイから西へ二ブロック、まだ電話はなし)は、ソーホー地区に住まい、活動している八人のアーティストが企業、運営しているレストラン・コミュニティ「共同体」である。料理は、キャロル・グッドデン(スープとメニュー立案)、ゴードン・マッタックラーク(なんでも)、ロバート・ブラッド(スープ、シチュー、ガンボ)、スージー・ハリス(野菜もの)、ティナ・ジルアール(ケイジャン料理)、アンヌ・マーシャル(ディナー)、レイチェル・ルウ(ゲスト・ディナーと雑務)というように分担されている。これら中心スタッフに加え、日曜のディナーのためにゲスト・シェフが招かれる。シェフは絶え間なく変わるため、メニューは予測しがたい。けれどいずれのシェフも才能豊か、かつ洗練と好奇心旺盛なので、美味しいものがありつける確率大だ。

通常のランチメニューは、愛情込めて作られた二種類のスープ、じっくりと仕込まれたシチューから成る。部屋の中央に置かれた低めのレンジの上で湯気を立てる三つの大きな釜から、これらの料理をシェフがサーブしてくれる。多くのお客は、スープポウルに入った滋養満点の食べ物と、厚くスライスされた自家製の精白パンまたは全粒粉パンを食べている。スライスされたパンには、新鮮な黄色いバターがたっぷり添えられている。別の日に供されたスープの例を挙げると、ホウレンソウ/ホット・オレンジ/タマネギ/スプリットピー「皮をむき、干して割ったさやえんどう」/キャベツ/トマト/アヴゴレモノ「卵とレモンを用いたギリシャのスープ」/ビール/豆とチーズ/ヒシの実/ビリビ「ムール貝

のクリーム系スープ」などである。つい先ごろ試してみたのは、ヒヨコマメ、ハムホック「豚の脚」、緑の葉物野菜、タマネギを、わずかにピリッと辛味のあるスープストックの中で煮込んだすばらしいカルド・ガジェゴ「ガリシア風スープ」だ。その日のもうひとつのチョイスであった濃厚なレンズ豆スープも、同様にすばらしいものであった。スープの値段は一杯五十セントから七十セントである。この日は、ライスと海老にかけて出される鶏肉のシチュー(想像力に富んだコンビネーションだ)も用意されていた。料理はほかに、ウサギ肉のシチュー(このレストランのスベジャリテ)／あらゆるタイプのガンボ「ルイジアナ州を起源とするシチューあるいはスープ料理」／キャラウェイ「ヒメウイキョウ」入りミートボール／ケンタッキー・バーガー「鶏肉、豚肉、豆、根菜など野菜がたくさん入ったトマトベースのシチュー」／クスクス／コクがあり風味豊かな羊または子牛のシチューなどがある。値段は一ドルから一ドル五十セントだ。

サンディッチは厚くスライスされた自家製のパンを使っている。具材は、すばらしいチキンサラダ(六十五セント)／風味豊かなローストビーフ(一ドル)／ピメント・チーズ「CHEDDAR」チーズ、赤パプリカ、マヨネーズ」／カッテージ・チーズ／スパニッシュ・チーズと名付けられたふたつのミックス(各六十五セント)である。ランチのデザートは主に甘いパンで、密実でほのかに甘みのあるオレンジのパン(筆者のチョイス)／上品なオートミール・レーズン／アーモンドとライムのパンなどがある(一切れ三十セントから三十五セント)。デザート・リストにはアーモンド、ヒマワリの種、コクのある甘いハチミツを加えたヨーグルト(五十セント)もある。

ダイナーのメニューは毎晩異なり、通常は前菜(前菜は時にいくつか選択肢がある)、野菜もの、サラダ、デザートで構成されている。価格は二・五ドルから四ドルだ。メニューは定期的に変わっていく。新しい料理が創案され、二度と繰り返されることはないかもしれない試作メニューもある。以下は、典型的なダイナー・メニューのいくつかだ。ヴェジタリアン・ダイナー——クール・ブイヨン「のスープ」、酢とオイルのドレッシングをかけたオクラ、ライス・プディング、コーン・ブレッド(二・七五ドル)／タラゴン「ハーブ」風味の鶏肉、ニンジンの香味付け、芽キャベツ、リンゴのコブラーパイ「上部のみ厚いパイ皮をかぶせたフルーツパイ」(二・五ドル)／スイス・チーズ・パイ、シヨウガ風味のピッツ、果物および洋ナシとナッツ入りのパン(二・五ドル)／焼き豚、ラタトゥイユ、ホウレンソウ入りのスードル、キャロブ「イナゴマメの果肉を乾燥させ粉末状にしたもの」入りブラウニー(二・八五ドル)／エビのエトウフエ「蒸し煮」(濃厚な野菜ソース)、バターナッツ・スクワッシュ「かぼちゃの

一種」、ライス、ババ・オ・ロム「プリオッシュ生地を円筒型の型に入れて発酵、焼いてからラム酒風味のシロップをしみ込ませたもの」。ほとんどのダイナーにはサラダが一緒に付いてくる。

最近ゲストのcockが用意した二度のダイナーは、すばらしいものだったようだ。ディック・ランドリーのケイジャン料理ダイナー(三・七五ドル)では、前菜の選択肢が牛タン(ニンニク詰め／鶏肉のフリカッセ「白い煮込み」のポットロースト「鍋で蒸し焼き」)／ポーク・チョップ／ジレット「臓物」入りライス)。野菜料理の選択肢が缶詰のエンドウ豆／大角豆／キャベツ。サラダの選択肢が莖レタスのケイジャン風／シイタケのケイジャン風／紫キャベツのケイジャン風。そしてデザート(四ドル)は、ピータン、鶏肉、キュウリに胡麻ドレッシング、ジャッキー・ニューラヴの「作品」(四ドル)は、ピータン、鶏肉、キュウリに胡麻ドレッシング、ゴールド・コイン・マッシュルーム「シイタケの笠の内側に肉や海老を詰めたもの」、ホウレンソウのスープまたは温かいオレンジ・スープ、牛肉の炒めもの、ヌードル、紅シヨウガ、プラム・ソース、マスタード、ライチ、ライチ茶をフイーチャーしたものであった。

コーヒー(二十セント)も美味しいし、濃厚でリッチな味わいのホット・チョコレート(二十五セント)もある。ランチタイムのテーブルサービスはデザートと飲み物に限られている。ダイナーでは、すべての料理がテーブルまでサーブされる。

「フード」がオーブンしたのは数週間前のこと。大きな窓にはまだ石鹸の泡が残り、内装はすでに完成しているものもあれば、まだまだ途中段階のところも。天井が高く白い部屋いっぱい、さまざまな四角いオーク材のテーブルが並び、四十〜五十脚の椅子がまわりに配されている。

「フード」は、アーティストや若い家族といったソーホー地区の住民たちの間で、すでに多数のファンを獲得している。去り際、我々が誰だか気づいた若い女性がいくぶん可憐な調子で言った、「このこと、どうか書かないでね!」。営業一火曜〜土曜・午前十一時半〜深夜　ダイナー　午後六時半〜日曜・午後六時半〜深夜／休業日一月曜日。

料理:「良い」から「素晴らしい」の間

サービス:「良い」

雰囲気:「良い」から「素晴らしい」の間

清潔さ:「まあまあ」から「良い」の間

〔翻訳・文責:美術課主任研究員 三輪健仁〕